Oecon.
786
f
Fiche

Vorkenntniſſe

der

KOCHKUNST

von

der Tochter der Verfaſserin des Augsburger Kochbuches.

SCHWEINFURT,
Verlag von Christoph Wetzstein.
1841.

100 f

Fiche Handbüchlein

Digitized by Google

Handbüchlein

zur Selbſtbelehrung

in den

Vorkenntniſſen der Kochkunſt

zum beſſern

Verſtehen der vorhandenen Kochbücher

für

Mädchen jedes Standes

von

der Tochter der Verfaſſerin des bekannten
Augsburger Kochbuches.

Schweinfurt,

Verlag von Chriſtoph Wetzſtein.

1841.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Campeſcher Druck.

Inhalts-Verzeichniß.

Einleitung .... von Seite 1 — 2

Erſter Abſchnitt. Von den Kochgeſchirren .... „ „ 3 — 6

Zweiter Abſchnitt. Von Holz und Waſſer........................... „ „ 7 — 9

Dritter Abſchnitt. Ueber den Unterſchied zwiſchen Kochen, Sieden und Dämpfen .... „ „ 10 — 12

Vierter Abſchnitt. Ueber die Kenntniſſe bei dem Einkauf der zum Kochen nöthigen Fleiſcharten......... „ „ 12 — 17

Fünfter Abſchnitt. Ueber den Einkauf der Gemüſe, der Krebſe, Fiſche, Schnecken und Fröſche............ „ „ 17 — 24

Sechster Abſchnitt. Ueber den Einkauf des Geflügels .... „ „ 24 — 30

Siebenter Abſchnitt. Ueber den Einkauf von Schmalz, Butter, Eier und Obſt......................... „ „ 31 — 41

Achter Abſchnitt. Von den Zuthaten, als Salzen, Würzen, Schmalzen u. ſ. w. .... „ „ 41 — 45

Neunter Abſchnitt. Von den Giften oder ſonſt ſchädlichen Sachen, die in der Küche vorkommen....... von Seite 46—49
Zehnter Abſchnitt. Ueber das Abſpühlen der Kochgeſchirre .... „ „ 49—53
Elfter Abſchnitt. Ueber einige Vortheile beim Kochen .... „ „ 53—82
Zwölfter Abſchnitt. Ueber einige nicht jedem verſtändliche Ausdrücke, welche in den Kochbüchern öfters vorkommen.......................... „ „ 82—88

Handbüchlein

der

Vorkenntniſſe der Kochkunſt.

Digitized by Google

Einleitung.

Frage. Was verſteht man unter der Kochkunſt?

Antwort. Daß man allen Speiſen die gehörige Weiche verſchaffe, ſie aber auch ſparſam, wohlſchmeckend und der Geſundheit zuträglich zubereite.

Fr. Was muß man wiſſen und beobachten, um das zu können?

A. Man muß beim Kochen ſehr reinlich und fleißig ſeyn, man muß wiſſen, wie lange jede Speiſe braucht bis ſie fertig iſt, muß Kenntniß der Kochgeſchirre haben, und wie ſie anzuwenden und reinlich zu halten ſind, muß die Verſchiedenheit in Holz und Waſſer kennen und ihre Anwendung, muß den Unterſchied zwiſchen kochen, ſieden und dämpfen wiſſen, muß Kenntniß haben beim Einkaufen der Fleiſcharten und Geflügel, muß den Einkauf von Butter, Schmalz, Gemüs, Obſt ꝛc. verſtehen, muß die Zuthaten beim Kochen als: Salzen, Würzen, Schmalzen verſtehen, muß die Gifte oder ſonſt ſchädliche Sachen, die in der Küche vorkommen,

kennen, und endlich verſtehen, wie das Abſpühlen der Kochgeſchirre angeordnet werden muß.

Fr. Giebt es nicht noch andere wiſſenswerthe Bemerkungen beim Kochen, die gerade nicht unter die unentbehrlichſten Vorkenntniſſe gehören, doch aber für die im Kochen unerfahrenen Perſonen ſehr vortheilhaft ſind, wenn ſie damit bekannt werden?

A. O ja; die Erfahrung lehrte ſo manchen Vortheil; wollte man jedoch in den Kochbüchern dieſe Erfahrungen jeder Koch-Vorſchrift vorſetzen, ſo würde dieſes theils zu weitläufig ſeyn, theils für viele Perſonen entbehrlich, weil man voraus-ſetzt, daß wer im Stande iſt nach einem gute Koch-buch zu kochen, daß der auch mit den Vortheilen und Vorkenntniſſen ſchon hinlänglich bekannt ſey.

Fr. Wie erfahren es aber diejenigen, die im Kochen noch unerfahren ſind?

A. Da es der Zweck dieſer Blätter iſt, nebſt den Vorkenntniſſen auch einige Vortheile mitzu-theilen, die das Kochen einer Anfängerin erleich-tern, die keinen hinlänglichen mündlichen Unterricht im Kochen hat, ſo ſollen nach der Ordnung, wie die Speiſen aufeinander folgen, einige Bemer-kungen kurz geſagt werden.

Erſter Abſchnitt.

Von den Kochgeſchirren.

Frage. Warum iſt es nothwendig, daß man beim Kochen ſehr reinlich und fleißig iſt?

Antwort. Weil von der Reinlichkeit beim Kochen der Wohlgeſchmack der Speiſen zum Theil abhängt, und vom Fleiß, daß alles zur rechten Zeit fertig und gut werde.

Fr. Wie kann man denn wiſſen, wie lange jede Speiſe braucht, bis ſie fertig iſt?

A. Dieſes erlernt man theils aus einem guten Kochbuche, theils aus mündlichem Unterricht; immer muß man ſich aber daran erinnern, daß z. B. ein großes Stück Fleiſch, eine größere Menge Gemüs u. ſ. w. längere Zeit, um es weich zu kochen, erfordert, als eine kleinere Portion, und daher früher zuſetzen.

Fr. Welches iſt das beſte Geſchirr zum Kochen?

A. Für kleinere Haushaltungen iſt das irdene Geſchirr darum beſſer, als das von Kupfer, Eiſen ꝛc., weil es leichter reinlich zu halten iſt, und darum für die Geſundheit unſchädlicher.

*

Fr. Was muß man bei dem Einkauf des irdenen Geſchirr beobachten?

A. Daß es nicht ſo dick und ſchwer iſt, denn ſonſt iſt es nicht dauerhaft, weil es entweder von zu grober Erde iſt, oder nicht genug gebrannt; auch muß man es ſorgfältig anſehen, ob es nicht zerſprungen iſt.

Fr. Was muß man mit dem irdenen Geſchirr thun, ehe man darin kocht?

A. Man muß es wenigſtens 24 Stunden in ſauberes kaltes Waſſer legen, dann in reinem warmen Waſſer abſpühlen, und an einem trocknen Ort aufbewahren; alsdann darf man es gleich benutzen, wenn man ſchnell eines nöthig hat.

Fr. Was kann man thun um es dauerhafter zu machen?

A. In Gegenden, wo das irdene Geſchirr ſehr theuer iſt, muß man ſehr auf deſſen Dauer ſehen, und daher macht man es auf folgende Art: Man löſt Lehm (Letten) mit ſo viel kaltem Waſſer auf, daß es wie ein recht dünner Brei wird; in dieſen taucht man einen Pinſel und ſtreicht das Geſchirr außen damit an, läßt es trocknen, und ſtreicht es noch ein paar Mal an; iſt es nun ganz trocken, ſo überſtreicht man es zuletzt mit Eierweis oder mit Leinöl, dadurch wird es ſehr dauerhaft.

Fr. Was iſt während des Kochens beim irdenen Geſchirr zu bemerken?

A. Daß man die Häfen (Töpfe) nicht zu nahe an das Feuer ſtelle, und ſie immer voll erhalte; und bei Tiegeln, daß man im Anfang nicht ſo viel Kohlen darunter thue, ſonſt zerſpringen ſie gern, und daß man ſie gleich nach dem Gebrauche umſtürze oder zudecke, ehe man ſie abſpühlt, weil dies macht, daß ſie länger halten.

Fr. Was hat man bei dem Geſchirr, das von Kupfer, Meſſing oder Eiſen iſt, zu beobachten?

A. Daß man es recht reinlich halte, vor dem Gebrauch mit einem trocknen ſaubern Tuch auswiſche, immer dafür ſorge, daß die von Kupfer gut verzinnt ſind, damit ſich nie Grünſpan anſetze, weil dieſes Gift iſt; und daß die eiſernen Geſchirre keine Roſtflecken haben, denn das iſt ſehr ungeſund und verderbt die Speiſen.

Fr. Darf man Alles in dieſen Geſchirren kochen?

A. Nein, in den kupfernen z. B. nie etwas ſaures, und in den eiſernen keine Erbſen, Linſen ꝛc., weil dieſe eine garſtige Farbe davon bekommen; auch darf man ja nie Speiſen im Geſchirr von Kupfer, Zinn, Eiſen oder Meſſing über Nacht ſtehen laſſen, denn das iſt höchſt ſchädlich.

Fr. Warum braucht man doch öfters ſolche Geſchirre?

A. Weil ſie dauerhafter ſind, und darum werden ſie gröſtentheils auch nur in gröſsern Küchen angewendet.

Fr. Was giebt es noch für Geſchirre?

A. Das ſogenannte Frankfurter oder Steingut; dieſes iſt zum Aufbewahren, beſonders zu Butter, Schmalz; auch zu ſauren Sachen, als: rothe Rüben, Gurken, Zwetſchgenmus ꝛc. das Allerbeſte.

Fr. Kann man auch darin kochen?

A. O ja; doch bei uns käme das zu hoch für bürgerliche Haushaltungen.

Fr. Was muſs man mit dieſem Geſchirr thun, ehe man es braucht?

A. Man muſs, nachdem man es ausgeſpühlt hat, Milch darin ſieden, dann wird es viel haltbarer, und der Geſundheit ganz unſchädlich, dies iſt aber vorzüglich dann nothwendig, wenn man darin kochen will; überhaupt wäre es gut, wenn man auch in dem irdenen Geſchirr, ehe man andere Speiſen darin kocht, Milch ſieden oder etwas von Milch darin kochen würde, weil es dadurch viel dauerhafter wird.

Zweiter Abſchnitt.

Von dem Holz und Waſſer.

Fr. Welches Holz iſt das beſte zum kochen?

A. Unſtreitig das harte, als Buchen-, Birken- oder auch Erlenholz, weil es ſteter brennt, eine ſtärkere Hitze und gute Kohlen giebt; hat man dergleichen Holz aber nicht, ſo iſt gutes Föhrenholz auch gut, und dem Fichtenholz weit vorzuziehen; nur muß man darauf ſehen, daß es recht trocken iſt.

Fr. Iſt es beſſer auf dem Heerd, oder in der Bratröhre zu kochen?

A. Wenn eine Bratröhre gut geſetzt iſt, ſo braucht man dazu weniger, und das nur weiches Holz, und die Sachen kochen gleicher fort; doch da man dieſe in kleinen Küchen ſelten findet, ſo muß man ſich auf andere Art helfen.

Fr. Warum ſoll, und wie kann das geſchehen?

A. Da man am offenen oder Heerdfeuer wohl leicht in hohen Häfen ſieden kann, aber nicht leicht dämpfen oder einbrennen, ſo iſt es eine rechte Erleichterung, wenn man ſich von einem Maurer, der es verſteht, ein ſogenanntes Caſſerol-Loch machen läßt, es koſtet ſehr wenig, und man kann es faſt in einen jeden Heerd machen; auf dieſem kann man nun mit ſehr wenig Kohlen alles kochen,

einbrennen, dämpfen, ja ſogar kleine Stücke Fleiſch ſehr gut braten.

Fr. Was hat man beim Kochen mit dem Waſſer zu beobachten?

A. Daß man die Geſchirre, worin man es in der Küche hat, recht reinlich hält; ſind es kupferne, ſo muß man ſie alle acht Tage mit Lauge fegen, und darauf ſehen, daß ſie innen immer gut verzinnt ſind; ſind es hölzerne, ſo muß man zwei dazu halten, um über Nacht immer eines umgeſtürtzt austrocknen zu laſſen, damit das Waſſer keinen ſo moderigen Geſchmack annimmt; auch muß man ſie öfters recht ſauber ausfegen, damit ſich innen kein Schleim vom Waſſer anſetzen kann.

Fr. Iſt ein Unterſchied unter dem Waſſer?

A. O ja; es giebt ſo genanntes hartes und weiches Waſſer; das Waſſer aus den Röhrbrunnen hält man im Allgemeinen für weiches, das aus den Pumpbrunnen für hartes.

Fr. Wie kann man es gewiß wiſſen?

A. Wenn man beide Arten Waſſer hat, ſo taucht man zu gleicher Zeit in jedes ein reines weißes leinenes Lümpchen, hängt dieſe auf, und giebt acht, welches zuerſt trocken iſt; von dem kann man ſich überzeugt halten, daß dieſes Waſſer das weichere iſt.

Fr. Hat man noch mehr Kennzeichen?

A. O ja, noch ein ſicheres iſt dieſes, daß man zu gleicher Zeit und gleich viele Erbſen oder Linſen in den zwei verſchiedenen Waſſern kocht; das, in welchem ſie zuerſt weich ſind, iſt auch das weichere und dazu beſſere Waſſer.

Fr. Wenn es aber an einem Orte kein anderes, als hartes Waſſer giebt, wie kann man ſich da helfen?

A. Sachen, die man lange kochen laſſen muß, als: Linſen, Erbſen u. ſ. w. muß man mit hartem Waſſer früher zuſetzen, als mit weichem, und wo dieſes wegen Holzerſparniß nicht geſchehen kann, muß man ſich des Tags zuvor eine hinreichende Menge Waſſer abſieden, erkalten laſſen, und dann die Sachen damit kochen.

Fr. Wie hilft man ſich aber, wenn das Waſſer einen moderigen Geſchmack hat?

A. Man löſcht vor dem Gebrauch glühende Kohlen darin ab, gießt es aber alsdann durch ein reines Tuch, damit nichts von den Kohlen in die Speiſen kommt.

Dritter Abſchnitt.

Von dem Unterſchied zwiſchen Kochen, Sieden und Dämpfen.

Fr. Was heißt ſieden?

A. Speiſen nur kurze Zeit und langſam aufwallen laſſen, heißt man ſieden; dahin rechnet man Fiſche zu ſieden, Wein- und andere Saucen zuzubereiten; überhaupt ſolche Sachen, die durch zu langes Kochen unanſehnlich, unſchmackhaft und zu weich, oder zu hart würden, darf man nur ſieden.

Fr. Was heißt kochen?

A. Speiſen, die lange brauchen, um weich zu werden, kocht man, das heißt, man ſetzt ſie früh zum Feuer, ſorgt dafür, daß ſie immer fort kochen, dadurch, daß man das Feuer nicht ausgehen läßt und daß man immer heißes Waſſer oder Fleiſchbrühe bereit hält, wenn eins oder das andere nachzufüllen braucht.

Fr. Muß das ſeyn? und warum?

A. Läßt man das Feuer öfters ausgehen, ſo hören die Sachen auf zu kochen, werden alsdann theils nicht zu rechter Zeit fertig, theils ungleich weich; und läßt man es zu ſehr einſieden ohne nachzufüllen, ſo zerſpringen die Häfen davon, auch

bekommen manche Sachen dadurch einen widrigen Geſchmack.

Fr. Was muß man beim Kochen noch beobachten?

A. Daß, wenn die Sachen einmal kochen, man kein ſo ſtarkes Feuer mehr braucht, ſonſt kochen ſie zu arg, laufen gern über und werden unſchmackhaft. Es iſt daher viel beſſer, wenn man die Sachen langſam fortkochend erhält, dann kann man ſie auch während des Kochens zudecken, wodurch alles ſchneller weich, und auch beſſer wird.

Fr. Was heißt dämpfen?

A. Dämpfen heißt: eine Speiſe durch recht ſorgfältiges Zudecken mit wenig Flüßigkeit weich kochen.

Fr. Was iſt dabei noch zu wiſſen nöthig?

A. Daß man recht Achtung giebt, wenn die Sachen am Eindämpfen ſind, das heißt, wenn ſie gar keine Flüßigkeit mehr haben, ſondern blos im Fett dämpfen, (und doch noch nicht weich genug ſind, um das Uebrige, zum auskochen Nöthige, noch dazu zu thun), daß man da ein wenig Brühe, nur etwa 3—4 Eßlöffel voll, immer nachgieße; dadurch werden die gedämpften Speiſen viel gleichförmiger weich, welches beſonders bei allen Arten Rüben der Fall iſt.

Fr. Iſt es beſſer auf Kohlen, oder in eine Bratröhre die Speiſen zu ſtellen, die gedämpft werden ſollen?

A. Dies iſt im Grund einerlei; nur muß man dafür ſorgen, daß man recht oft nachſehe, und wie beim Kochen Achtung gebe, daß nicht einmal zu ſtarke, und dann wieder zu ſchwache Kohlen darunter ſind.

Vierter Abſchnitt.

Von der Kenntniß bei dem Einkauf der zum Kochen nöthigen Fleiſcharten.

Fr. Welches iſt das für alle Haushaltungen faſt unentbehrliche Fleiſch?

A. Das Rind- oder Ochſenfleiſch.

Fr. Kann man es das ganze Jahr hindurch haben?

A. O ja.

Fr. Kann man es aber auch überall haben?

A. In Städten wohl, aber nicht immer auf dem Lande.

Fr. Wie hilft man ſich da?

A. Hat man es nur ein paar Tage aufzubewahren, ſo wäre dazu wohl ein guter Keller

hinreichend; hat man den aber nicht, ſo legt man das Fleiſch in ſaure Milch, ſchüttet jeden Tag die alte weg, und gießt friſche darauf, wäſcht das Fleiſch aber, bevor man es kochen will, recht ſauber ab, und legt es erſt nach dem Abwaſchen eine Stunde in friſches Waſſer; dies muß man ſich überhaupt merken: daß man alles Fleiſch, das eine zeitlang gelegen iſt, vorher abwäſcht und dann erſt einwäſſert, damit, wenn es ſchon übelriechend wäre, der üble Geruch ſich nicht ins Fleiſch hineinziehe.

Fr. Muß man alles Fleiſch, das man kochen will, ſo lange in kaltes Waſſer legen?

A. O nein; dies iſt nur bei ſolchem nothwendig, das nicht ganz friſch iſt, denn das lange Einwäſſern macht das Fleiſch zwar weißer, aber unkräftiger.

Fr. Iſt ein Unterſchied unter dem Rindfleiſch?

A. O ja; wenn man die Wahl hat, iſt das von jungem Rind oder Ochſen das Beſte.

Fr. Wie iſt dieſes gegen das von Alten zu unterſcheiden?

A. Das Fleiſch von jungen Ochſen iſt ſchöner roth, das Fett daran iſt weißer, die Faſern feiner, und iſt es geſotten, ſo ſchmeckt es auch beſſer als das von alten.

Fr. Iſt die Brühe von beiden gleich gut?

A. Nein; die von altem Ochſenfleiſch iſt kräf-tiger; aber das Fleiſch ſelbſt iſt viel ſchwerer zu verdauen, als das von jungen Ochſen.

Fr. Welche Fleiſcharten ſind nach dem Rind-fleiſch die Gewöhnlichſten?

A. Kalb-, Hammel- und Schweinefleiſch.

Fr. Auf was muß man beim Einkauf des Kalbfleiſches Achtung geben?

A. Daß nach der Größe der Stücke ſie auch recht fleiſchig ſind, und nicht ſo, als ob die Knochen nur mit Haut überzogen wären, und iſt es ein Nierenſtück, ſo muß die Niere ganz mit Fett über-wachſen ſeyn.

Fr. Kann man das Kalbfleiſch das ganze Jahr hindurch haben, und iſt es immer gleich gut?

A. Gleichgut iſt es immer, aber ſelbſt in den Städten iſt es oft in den letzten vier Monaten des Jahres ſeltener zu bekommen.

Fr. Iſt dies mit dem Hammelfleiſch derſelbe Fall?

A. Nein; das Hammelfleiſch iſt nur von Som-mer Johanni bis Winter Johanni gut, das iſt: vom Monat Juni bis im December.

Fr. Wie iſt es mit dem Schweinefleiſch?

A. Dieſes kann man das ganze Jahr hindurch haben und gebrauchen, nur muß man Achtung geben, daß man kein ſo altes bekommt, denn das iſt ſehr unverdaulich, und ſchmeckt auch nicht gut.

Fr. Woran iſt das Beſſere zu erkennen?

A. Gleichfalls daran, daß es eine friſche hellrothe Farbe hat, nicht ſo blauroth, und die Schwarte nicht ſo ledern ausſieht, das Fleiſch auch ſchön fett iſt, und die Knochen nicht ſo ſtark ſind; denn ſonſt iſt es von einem alten Schwein.

Fr. Was muß man beim Schweinefleiſch nicht vergeſſen?

A. Daß es bei weitem nicht ſo geſund iſt, als das Rindfleiſch, Hammel- oder Kalbfleiſch, und daß es daher für Kranke, oder Perſonen, die einen ſchwachen Magen haben, gar nicht taugt.

Fr. Kann man das Wildpret auch das ganze Jahr durch gebrauchen?

A. Das Fleiſch von Rehen iſt immer gut, das aber von Hirſchen oder Hirſchkühen iſt von Anfang September bis Ende October nicht zu genießen.

Fr. Iſt auch bei dem Wildpret ein Unterſchied?

A. O ja; das Rehwildpret iſt viel beſſer, als das von Hirſchen, und das von der Hirſchkuh iſt beſſer, als das vom Hirſch, und das von der Rehziege beſſer, als das vom Rehbock.

Fr. Auf was muß man beim Einkauf dabei achtgeben?

A. Daß es nicht zu mager iſt, nicht von alten Thieren, nicht ſo ſehr zerſchoſſen, und nicht ſo übelriechend.

Fr. Dürfen es auch Kranke eſſen?

A. O ja; denn es iſt ſehr leicht verdaulich, wenn es gut gekocht iſt; nur muß man alsdann, wenn man es für Kranke kocht, Speck und ſtarke Gewürze weglaſſen.

Fr. Kann man wilde Haſen das ganze Jahr hindurch eſſen?

A. O nein; dieſe ſind nur gut vom Anfang des Herbſtes bis höchſtens im Januar; doch giebt es im Spätſommer bisweilen ganz junge Haſen; dieſe ſind zwar ſehr gut zum eſſen, doch ſind ſie ſeltner zu haben, und wie alles Wildpret im Sommer nie ſo gut, als im Herbſt und Winter.

Fr. Wie unterſucht man beim Einkaufen, ob es gute Junge, oder alte ſchlechte Haſen ſind?

A. Gute junge Haſen müſſen ſchön fleiſchig ſeyn, nicht ſo ſtarke Läufe haben, nicht ſo blauroth ſondern hellroth ausſehen, und die Rippenbeinchen müſſen leicht abzubrechen ſeyn, auch muß man, wie beim Wildpret, darauf ſehen, daß ſie nicht ſo ſehr zerſchoſſen oder gar ſchon übelriechend ſind.

Fr. Was muß man ſich bei allem Wildpret, beſonders bei den Haſen, merken?

A. So ſehr man bei deſſen Einkauf darauf

ſehen muß, daß es ſchön fleiſchig und fett iſt, eben ſo ſehr muß man darauf bedacht ſeyn, beim Abhäuten ja alles eigentliche Fett wegzuthun, denn dies giebt beim Kochen dem Fleiſch und der Brühe einen ekelhaften Geſchmack.

Fünfter Abſchnitt.

Vom Einkauf der Gemüſe, Krebſe, Fiſche, Schnecken und Fröſche.

Fr. Was hat man bei dem Einkauf der Gemüſe zu beachten?

A. Man hat vorzüglich im Sommer darauf zu ſehen, daß es recht friſch iſt, das heißt, daß es noch nicht lange abgeſchnitten iſt, und nicht etwa Tage lang im Waſſer gelegen hat, um es dem Anſchein nach friſch zu erhalten.

Fr. Warum muß man das vermeiden?

A. Weil die Leute oft nachläßig ſind und nicht öfter das alte Waſſer weg- und wieder friſches hinzugießen, denn dadurch wird das Waſſer, worin das Gemüſe ſteht, oft übelriechend, und das Gemüſe verliert dadurch nicht nur ſeinen guten eigenthümlichen Geſchmack, ſondern wird auch kraftlos und übelſchmeckend.

Fr. Was hat man noch zu beobachten?

A. Daß man kein ſo ſtarkes Gemüs kauft, z. B. keine ſo großen Köpfe Wirſing, zu große Kohlrüben, große Rüben, zu ſtarke Bohnen ꝛc.

Fr. Warum nicht?

A. Weil ſolches Gemüs erſtens nicht ſo wohlſchmeckend iſt, zweitens nicht ſo leicht weich zu kochen, und drittens viel ſchwerer zu verdauen, als die jüngern und kleinern Sorten deſſelben.

Fr. Giebt es nicht auch Fälle, wo die Gemüsarten groß und doch gut ſind?

A. O ja; Gemüſe, das in recht gutem Erdreich ſteht, wächſt ſchnell groß, und iſt doch gut; dies erkennt man aber gleich daran, daß es viel kräftiger ausſieht, als ſolches, das durch langſames Wachſen ſo groß geworden iſt.

Fr. Sind alle große Bohnen alt, und dadurch nicht ſo gut, als die Kleinern?

A. O nein; denn es giebt größere und kleinere Arten derſelben; zu den größeren gehören die Schwerdtbohnen, Feuerbohnen ꝛc., zu den kleinern die Poſthörnchen, Zwergbohnen u. ſ. w.

Fr. Woran erkennt man denn, daß ſie nicht zu alt ſind?

A. Gewöhnlich daran, daß man einige abbricht, und wenn ſie ganz abbrechen, und keine

Faſern hängen bleiben, ſo iſt dies ein Beweis, daß ſie jung ſind.

Fr. Kann man ſich nicht noch auf andere Art und ſicherer überzeugen, ob es alte, oder junge Bohnen ſind?

A. O ja; denn das Abbrechen trügt darum oft, weil, wenn die Bohnen friſch vom Stock kommen, oder durch Einwäſſern friſch erhalten werden, faſt alle leicht abbrechen; daher iſt ſich beſſer darauf zu verlaſſen, daß, wenn man ein Paar abbricht, und dieſe innen nicht hohl und weis ſind, ſondern ſchön grün und ſaftig, daß ſie alsdann gewiß gut ſind.

Fr. Da man aber nicht alle abbrechen kann und darf, die man kauft, wie hütet man ſich da vor alten Bohnen?

A. Hat man einige abgebrochen, und dieſe für gut befunden, ſo vergleicht man dem Ausſehen nach dieſe mit den übrigen, und wird dann leicht ſehen, ob die meiſten gut ſind; iſt dies, ſo darf man ſchon zufrieden ſeyn, denn lauter junge Bohnen bekommt man ſelten (als etwa gleich anfangs); darum muß man beim Einputzen derſelben die zu alten noch weg thun.

Fr. Giebt es verſchiedene Arten Krebſe?

A. O ja; es giebt ſogenannte Edelkrebſe und Steinkrebſe.

Fr. Welche ſind beſſer?

A. Die Edelkrebſe ſind weit beſſer von Geſchmack, als die Steinkrebſe; daher werden von dieſen die größten nicht gezählt, ſondern pfundweiſe verkauft und als Nachtiſch gegeſſen, und nur die kleinern werden zu Suppen, Sooſen (Saucen), Krebsbutter u. ſ. w. verwendet.

Fr. Woran erkennt man, daß es Edelkrebſe ſind?

A. Die Edelkrebſe haben eine viel dunklere glänzendere Farbe, als die Steinkrebſe, doch das ſicherſte Zeichen iſt, daß die Edelkrebſe alle, auch die kleinſten, unten an den Füßen röthlich, dagegen die Steinkrebſe an den Füßen weißlich ſind, und noch eine andere geringere Art derſelben ſind oben an der Schale und an den Füßen ſchwärzlich.

Fr. Iſt es denn ein Unterſchied, ob man zu Sooſen (Saucen), Suppen, Krebsbutter u. ſ. w. Edelkrebſe oder Steinkrebſe nimmt?

A. O ja, ein bedeutender; erſtens geben die Edelkrebſe den Speiſen eine viel ſchönere rothe Farbe, und einen viel beſſeren Geſchmack, und zweitens bedarf man von den Edelkrebſen z. B. zu

einer Suppe für 6 Perſonen nur 12 kleine, wäh- rend man, um doch einigen Geſchmack hervorzu- bringen, von den Steinkrebſen zu der nämlichen Portion, wenigſtens 24 nehmen muß.

Fr. Sind die Krebſe das ganze Jahr hin- durch gut?

A. O nein; gewöhnlich nimmt man an, daß ſie nur in den Monaten gut ſind, die kein R in ihrer Benennung haben; ſo gar ſtreng darf man ſich aber nicht daran halten, ſondern verſichert ſeyn, daß ſie vom Monat April bis Ende Sep- tember gut und ſchmackhaft ſind, dagegen die ganze übrige Zeit hindurch unſchmackhaft und ſchlecht von Farbe.

Fr. Welches ſind die Fiſche die am häufig- ſten in unſerer Gegend gegeſſen werden?

A. Karpfen, Hechte, Forellen, Barben, Aalru- pen, Schleien, Rothfiſche u. ſ. w.

Fr. Was muß man beim Kaufen derſelben merken?

A. Daß ſie recht lebendig, und ſich nicht, wenn ſie im Waſſer ſind, immer auf die Seite legen, denn das iſt ſchon ein Zeichen, daß ſie recht matt ſind; kauft man ſie aber ſchon todt, ſo muß man am Kopf die Kinnbacken aufmachen,

und iſt der Fiſch da noch recht roth, ſo iſt dies ein Beweis, daß er noch nicht lange abgeſchlagen iſt, und vorher nicht abgeſtanden war.

Fr. Was muß man noch wiſſen?

A. Daß die kleineren Fiſche der genannten Arten darum nicht ſo gut ſind, als die größern, weil ſie zu viel und zu kleine Gräten haben; ſollte man daher nur einer kleinen Portion bedürfen, ſo thut man beſſer, man kauft, wo man es haben kann, ein Stück von einem größern, von dem man ſich aber überzeugt hat, daß der ganze Fiſch recht lebendig und friſch war.

Fr. Giebt es nicht auch kleine Arten Fiſche, die doch gut ſind?

A. O ja; darunter gehören die Grundeln, Gropen, Gangfiſche, Ranken u. a. m.

Fr. Wovor muß man ſich beim Einkauf der Fiſche noch in Acht nehmen?

A. Daß man keine nimmt, die aus ſolchem Waſſer kommen, in dem gar zu viel Moos wächſt, und das noch obendrein gar nicht fließt; denn ſolche Fiſche nehmen davon oft einen Moosgeſchmack an, der wohl nur in der Haut iſt, ſich aber durchs Kochen in das Fleiſch hineinzieht, und recht unangenehm ſchmeckt.

Fr. Wenn man doch ſolche Fiſche bekommt, wie kann man ſich da helfen?

A. Um den Fiſchen den mooſigen Geſchmack zu benehmen, thut man in ein Gefäß recht friſches Brunnenwaſſer, miſcht unter dieſes eine Handvoll Salz, und thut die Fiſche unter beſtändigem Herumrühren hinein, treibt ſie in dem Waſſer herum, oder wäſcht ſie mit der Hand in dem Salzwaſſer ab, ſchüttet das Waſſer weg, und nimmt wieder friſches, und ſo drei- bis viermal, bis man nichts mehr riecht.

Fr. Gehören die Schnecken zu den Speiſe-Bedürfniſſen?

A. O nein; denn ſie machen nie eine Hauptſpeiſe aus, und werden mehr zu den Nebenſpeiſen gerechnet, und da nicht häufig angewendet, weil ſie ſehr ſchwer zu verdauen ſind.

Fr. Kann man ſie das ganze Jahr hindurch haben und gebrauchen?

A. Es geht mit den Schnecken, wie mit ſo manchen andern Gegenſtänden, man bringt ſie oft noch zu Markte, wenn ſchon die Zeit vorüber iſt, wo ſolche Sachen am beſten ſind. Die Schnecken ſind eigentlich nur vom Spätherbſt an, und den Winter hindurch gut.

Fr. Da die Schnecken aber in den Häuschen gekauft werden, wie kann man denn wiſſen, ob ſie gut ſind?

A. Man erkennt ihre Güte daran, daß man keine ſo kleine ausſucht, ſondern die größern, und dieſe in der Hand wägt, die ſchwerern nimmt und die leichtern zurück läßt; denn die gar leichten und kleinen ſind mager und unſchmackhaft.

Fr. Kann man die Fröſche das ganze Jahr hindurch haben?

A. Haben kann man ſie auch wohl länger, als ſie gut ſind; doch gut ſind ſie nur vom Herbſt an, den Winter hindurch bis in's Frühjahr.

Fr. Wie ſind die guten von den ſchlechten zu unterſcheiden?

A. Wenn die Fröſche gut ſeyn ſollen, muß man darauf ſehen, daß ſie recht friſch ſind, und ja nicht übelriechend; auch dürfen ſie nicht ſo klein ſeyn, nicht ſo mager, und müſſen mehr hell, als dunkelroth ausſehen.

Sechster Abſchnitt.

Ueber den Einkauf des Geflügels.

Fr. Welches ſind die gewöhnlichſten Arten Geflügel, die auf den Markt gebracht werden?

A. Gänſe, Enten, alte und junge Hühner, welſche Hühner, Tauben, Schnepfen, Rebhühner und einige kleine Arten Vögel als: Lerchen, Halbvögel (kleinere Droſſeln) u. ſ. w.

Fr. Was hat man beim Einkauf der Gänſe zu beobachten?

A. Kauft man ſie lebendig, ſo muß man darauf ſehen, daß ſie nicht zu alt ſind; dieſes erkennt man theils daran, daß alte Gänſe viel größer ſind, theils auch daran, daß ſie viel ſtärkere Füße und Schnäbel haben. Ob ſie gut ſeyen, kann man daran erkennen, daß ſie nicht gar ſo leicht ſind, wenn man ſie in die Höhe hebt; doch ſind die Gänſe, wenn man ſie lebendig auf dem Markte kauft, in der Regel nicht ſo gut, daß man ſie gleich ſtechen und braten könnte, ſondern man muß ſie dann zuvor noch einige Wochen gut füttern; doch iſt wohl zu merken, daß wenn man die Gänſe nicht ſchoppt, ſondern ſie im Freien füttert, nie eine allein gut thut, da ſie nicht zunimmt vor lauter Schreien, daher muß man wenigſtens zwei mit einander füttern.

Fr. Wenn man die Gänſe ſchon abgeſtochen und geputzt kauft, auf was muß man da Achtung geben?

A. Man muß gleichfalls darauf ſehen, daß ſie nicht zu alt, ſchön fett und fleiſchig, und noch

nicht lange abgeſtochen ſind, damit ſie nicht übelriechend werden, bis man ſie bratet.

Fr. Woran erkennt man an den abgeſchlachteten Gänſen, daß ſie nicht alt ſind?

A. Daran, daß man unten, wo man ſie ausgenommen hat, das Beinchen an der Seite dieſer Oeffnung bricht; kann man dies leicht abbrechen, dann darf man gewiß ſeyn, daß die Gans nicht zu alt iſt; außerdem erkennt man es auch an den ſchwächeren Knochen, und daran, daß ſich die Haut leicht zwicken läßt.

Fr. Sind die weiblichen oder die männlichen Gänſe beſſer zum Eſſen?

A. Wenn ſie jung ſind und gut gefüttert wurden, iſt kein großer Unterſchied; doch ſind die Gänſe immer zarter und beſſer im Geſchmack als die Gänſeriche.

Fr. Wie kann man den Unterſchied erkennen?

A. Die weiblichen Gänſe ſind immer kürzer, aber breiter; die männlichen länger, aber ſchmäler.

Fr. Iſt bei dem Einkauf der zahmen Enten daſſelbe zu beobachten, wie bei den Gänſen?

A. Beinahe daſſelbe; nur wird man überhaupt bei den Enten nicht ſo leicht angeführt, denn die Enten füttert man nur ſo lange, bis ſie gut ſind, und verkauft ſie alsdann; die Gänſe aber werden auf dem Lande der Federn wegen, die man ihnen

noch lebend ausrupfen kann, oft längere Zeit gefüttert.

Fr. Was muß man beim Einkauf der alten Hennen ſich merken?

A. Werden ſie ſchon geputzt gekauft, ſo muß man, wie bei den Gänſen und Enten, darauf ſehen, daß ſie nicht zu alt, recht friſch, ſchön weiß und fleiſchig ſind; kauft man aber alte Hennen lebendig, ſo muß man erſtens darauf ſehen, daß ſie keine ſo ſtarke Füße und Schnäbel haben, denn das iſt immer ein Zeichen, daß ſie zu alt ſind. Zweitens muß man ſie heben, ob ſie ſchwer ſind, denn gar ſo leichte ſind zu mager und daher nicht gut; drittens muß man unter den Flügeln die Federn auseinander blaſen, ſcheint das Fleiſch ſchön weiß durch die Haut, und ſieht man gegen die Bruſt zu fette Stellen, dann ſind ſie gut; auch muß man dabei achtgeben, ob man unter der Haut nicht ſo weiße kleine Kügelchen ſieht, die ſich hin und her ſchieben laſſen; ſind dieſe da, ſo darf man die Henne ja nicht kaufen, denn dieſe Kügelchen ſind eine Krankheit, die unter dem Namen Pfinnen bekannt iſt.

Fr. Was muß man bei dem Einkauf der jungen Hühner ſich merken?

A. Da man bei dem Einkauf der jungen Hühner ſich weder vor den Pfinnen, noch davor in Acht zu nehmen hat, daß ſie alt ſind, ſo hat man blos darauf zu ſehen, daß ſie recht geſund, nicht ſo mager, und nicht gar ſo klein ſind. Ob ſie geſund ſieht man daran, daß ſie recht munter ſind, und der Kamm bei den Hähnen recht roth iſt; und ob ſie gut ſind, hebt man theils, theils ſieht man es durch das Auseinanderblaſen der Federn unter den Flügeln, wie bei den alten Hennen; und gar ſo kleine junge Hühner muß man auch nicht kaufen, denn wenn man ſie nicht laufen laſſen und im Freien füttern kann bis ſie größer ſind, ſondern ſie gleich in Ställe ſperren muß, ſo krepiren ſie leicht, oder brauchen recht lange bis ſie gut und fett werden.

Fr. Was hat man bei dem Einkauf lebendiger Tauben zu beobachten?

A. Daß ſie fett nnd fleiſchig und nicht zu alt ſind; auch nicht ſo viel halb hervor gewachſene Federn haben, denn dieſe kann man faſt nicht herausrupfen.

Fr. Woran ſieht man, daß ſie fett und fleiſchig und nicht zu alt ſind?

A. Ob ſie fett und fleiſchig ſind, ſieht man, wie bei den Hühnern, unter den Flügeln; ob ſie jung ſind daran, daß zwiſchen den Federn an dem Hals und an der Bruſt noch die gelblichen ſoge- nannten Neſthaare hervorſehen. Es giebt aber oft ſtärkere Tauben, die die Neſthaare nicht mehr ha- ben und doch noch jung genug zum Kochen ſind; dieſe kann man aber leicht von den ganz alten unterſcheiden, weil die jungen nie ſo feurige Au- gen haben, als die ganz alten, die zum Kochen nicht mehr brauchbar ſind.

Fr. Was muß man ſich bei dem Einkauf des lebendigen Geflügels überhaupt merken?

A. Daß man keines in der Zeit kauft, wo ſie die Federn verlieren, welches gewöhnlich im Herbſt geſchieht; denn theils iſt es um dieſe Zeit nicht ſo gut, theils viel ſchwerer zu putzen wegen der noch wachſenden Federn, die oft gar tief noch in der Haut ſtecken.

Fr. Auf was muß man noch Acht geben?

A. Daß die Kröpfe nicht ſo voll gefreſſen ſind, ſonſt glaubt man, wenn man ſie hebt, ſie ſeyen gut, weil ſie ſchwer ſind, und ſind doch oft mager. Dies iſt ein Betrug, den beſonders die Landleute ausüben, die mit dem Geflügel handeln, und darauf rechnen, daß ſich oft unerfahrne Käuferinnen einfinden.

Fr. Wie wird das wilde Geflügel, als: wilde Enten, Schnepfen, Rebhühner, Lerchen u. ſ. w. auf den Markt gebracht?

A. Gewöhnlich ſchon todt, aber meiſt noch mit den Federn; daher muß man, um zu wiſſen, ob es gut iſt, es gerade ſo unterſuchen, wie das lebendige, auch muß man darauf Achtung geben, daß die Füßchen weich und zart ſind, denn harte und ſteife Füßchen ſind immer ein Beweis daß es alte Vögel ſind.

Fr. Iſt auch das Geflügel zu einer Zeit beſſer, als zur Andern?

A. O ja, junge Hühner ſind das ganze Jahr hindurch zu genießen, nur ſind ſie im Sommer viel wohlfeiler und kräftiger. Enten ſind außer zur Brutzeit, das iſt im Monat Februar, März und höchſtens bis in April, auch immer gleich gut; Gänſe aber eigentlich nur von Anfang des Monat Juli bis zu Ende Dezembers. Schnepfen, Rebhühner, Lerchen u. ſ. w. ſind im Herbſt am beſten, wilde Enten und Gänſe aber den ganzen Winter hindurch.

Siebenter Abſchnitt.

Ueber den Einkauf von Eiern, Butter, Schmalz und Obſt.

Fr. Was hat man bei dem Einkauf der Eier zu beobachten?

A. Vorzüglich hat man darauf zu ſehen, daß man friſche bekömmt; denn Eier, die ſchon lange gelegt ſind, haben nie den guten Geſchmack, auch wenn ſie noch ſo ſorgfältig aufbewahrt worden wären.

Fr. Woran kann man erkennen, ob es friſche ſind?

A. Eier, die erſt friſch gelegt ſind, oder überhaupt ſolche, die noch ganz gut ſind, müſſen in den Körben, worinnen ſie auf einander liegen, röthlich durchſcheinen; ſolche, die von außen ſo undurchſichtig ausſehen als ob es Kalkſteine wären, ſind nie friſch, wo nicht ganz verdorben; je leichter ein Ei iſt, je gewiſſer darf man ſeyn daß es verdorben iſt.

Fr. Iſt es beſſer große oder kleine zu kaufen?

A. Man thut gut, immer beide Arten zu kaufen, denn man braucht beim Kochen ver-

ſchiedene; zwei kleine Eier an eine Sache zu thun, wäre oft zu viel; da iſt ein großes dann hinreichend, und ſo giebt es viele Fälle, wo es gut iſt, wenn man größere und kleinere bei der Hand hat.

Fr. Kann man die Eier das ganze Jahr hindurch haben und gebrauchen?

A. Haben und gebrauchen kann man ſie immer, doch weil die Hennen im Winter gar nicht, oder doch ſeltner Eier legen, ſo bekömmt man ſelten ganz friſche, und muß daher um dieſe Zeit, und beſonders zu Ende des Winters beim Einkaufen ſehr vorſichtig ſeyn, weil da größtentheils nur ſolche auf den Markt gebracht werden, die vom Sommer her aufgehoben waren.

Fr. Wäre es nicht gut ſich ſelbſt im Sommer den Vorrath für den Winter einzukaufen?

A. In Städten, wo man ſie immer haben kann, und einem oft der Platz fehlt, daß man ſie zweckmäßig aufbewahren kann, thut man beſſer, ſich keinen Vorrath davon einzukaufen, ſondern zu der Zeit, wo ſie ſehr theuer ſind, lieber ſparſamer damit umzugehen, welches beſonders für kleine Haushaltungen zweckmäßiger iſt.

Fr. Wenn man ſich aber doch welche aufbewahren will, zu welcher Zeit muß man ſie dann kaufen, und wie ſie aufbewahren?

A. Die im Monat Auguſt gelegten ſind dazu die beſten; und von den vielen Arten, die zur Aufbewahrung vorgeſchlagen ſind, iſt die einfachſte die, daß man in ein Kiſtchen recht trockne Holzaſche ſiebt, ohngefähr Fingers dick, dann die Eier neben einander auf die Aſche legt, dann wieder ſo viel Aſche darauf ſiebt daß ſie ganz bedeckt ſind, dann wieder Eier, und ſo fort, bis man genug hat; dann ſtellt man das Kiſtchen an einen kühlen Ort, wo es aber ja nicht feucht ſeyn darf, und wo die Eier nicht gefrieren können, und fängt erſt dann an, davon zu gebrauchen, wenn die Eier ſehr theuer ſind, das iſt gewöhnlich vom Monat November an bis zum Ende Januar.

Fr. Auf was hat man beim Einkauf der Butter zu ſehen?

A. Darauf, daß ſie einen guten ſüßen Geſchmack hat, eine ſchöne gelbliche Farbe (doch nicht gar zu gelb, denn ſonſt iſt ſie, beſonders im Winter, gefärbt oder ſchon lange gelegen), und daß ſie überhaupt friſch und richtig gewogen iſt.

Fr. Wie läßt ſich die Butter beſonders im Sommer am längſten gut erhalten?

A. Um ſie etwa acht Tage gut zu erhalten, iſt es hinreichend, ſie in einem guten Keller auf-

zubewahren; doch muß man ſie davor ſichern, daß weder Mäuſe noch Ratten dazu können; hat man aber keinen guten Keller, ſo legt man ſie in eine ſaubere Schüſſel mit kaltem Waſſer, gießt aber täglich das alte Waſſer weg und wieder friſches daran; ſo kann man ſie auch länger gut erhalten.

Fr. Giebt es nicht noch ein Mittel die Butter längere Zeit gut zu erhalten?

A. O ja, man darf ſie nur einſalzen.

Fr. Wie macht man dieſes?

A. Man knetet die Butter in friſchem Waſſer recht durch, damit alle Milch herauskommt, ſchüttet dann das Waſſer weg, und ſtreut zu einem Pfund Butter eine kleine Handvoll Salz, und knetet es mit dieſem wieder recht durch, bis das Salz die Butter ganz durchdrungen hat, dann drückt man ſie in ſteinerne Häfen, und bindet ſie mit Papier zu, in das man mit einer Stecknadel einige Löcher ſticht.

Fr. Kann man dieſe Butter ſo gut wie die friſche gebrauchen?

A. O ja, nur zu ſüßen Speiſen nicht; auch muß man nie vergeſſen, daß ſie ſchon geſalzen iſt und die übrigen Zuthaten ja nicht ſalzen; kann man das aber nicht verhüten, ſo darf man nur die geſalzene Butter zergehen und eine Zeit lang ſtehen laſſen, ſo ſetzt ſich das Salz zu Boden, welchen

Satz man dann zu anderem Gebrauch aufhebt und nur die obere Butter verwendet, die nicht ſo ſehr geſalzen ſchmeckt.

Fr. Was muß man beim Einkauf des Schmalzes beobachten?

A. Daß es einen guten Geſchmack hat, nicht ſo ſpeckig iſt, ſondern es muß ausſehen, als ob es Grieskörner wären; auch muß es ſchön gelb, doch nicht zu hochgelb ſeyn, denn ſonſt könnte es auch gefärbt ſeyn; auch nicht ſo grüngelb, denn das iſt ein Beweis, daß es zu heiß ausgelaſſen worden iſt, und zu heiß ausgelaſſenes Schmalz ſchmeckt nicht mehr ſo gut, und iſt auch nicht mehr ſo fett, als das, was nicht ſo heiß ausgelaſſen wurde.

Fr. Kann man das Schmalz lange aufbewahren?

A. O ja, ſehr lange; doch wenn man es längere Zeit aufheben will, ſo muß man es in einer Pfanne auf einem kleinen Feuer zergehen laſſen, nicht aber heiß, ſondern wenn es ein wenig erkaltet iſt, in die Häfen gießen.

Fr. Iſt es einerlei, ob man es in irdenen oder in Häfen von Steingut aufbewahrt?

A. In den Häfen von Steingut hält es ſich beſſer, doch da dieſe nicht alle Leute anzuſchaffen vermögen, ſo darf man wohl dazu auch irdene

nehmen, nur müſſen dieſe außen und innen glaſirt und nie zu etwas anderem gebraucht worden ſeyn. Bevor man ſie dazu braucht, muß man, wenn ſie noch neu ſind, Waſſer oder Milch darinnen ſieden, damit das Schmalz nicht ſo ſehr eindringen kann, welches ſonſt mit der Zeit, wenn man ſie öfters gebraucht, dem Schmalz einen unangenehmen Geſchmack mittheilt.

Fr. Wo hebt man die eingefüllten Häfen am beſten auf?

A. Erſt nachdem ſie ganz erkaltet ſind, bindet man ſie mit reinem Papier zu, in das man mit einer großen Stecknadel Löcher ſticht, und ſtellt ſie in eine kühle Speiſekammer, oder im hohen Sommer, ſo wie im Winter, in einen Keller; man muß aber die vollgefüllten Häfen vor dem Gefrieren hüten, denn ſonſt zerſpringen ſie.

Fr. Auf was muß man beim Eingießen noch Achtung geben?

A. Daß man die Häfen beim Eingießen auf Holz ſtelle, und nicht auf den Heerdſtein, denn davon zerſpringen ſie gar leicht, beſonders bei kaltem Wetter; will man recht ſicher ſeyn, daß im Fall das Schmalz im Winter auch gefriert, die Häfen doch nicht zerſpringen, ſo darf man nur beim Eingießen einen reinlichen Stecken von Holz, etwa ſo dick als ein Daumen iſt, in den Ha-

fen thun, das Schmalz ganz erkalten laſſen, und dann den Stecken heraus ziehen, das dadurch entſtandene Loch aber ja nicht ausfüllen, ſondern ſo laſſen, und dann zubinden.

Fr. Auf was hat man beim Einkauf des Obſtes zu ſehen?

A. Daß man ja kein unreifes nimmt. Erdbeeren müſſen daher ſchön roth und nicht gar ſo klein ſeyn, und gut, nicht ſo herb von Geſchmack; Himbeeren müſſen gleichfalls recht zeitig, ſchön roth und ſüß ſeyn; Kirſchen müſſen: die ſchwarzen, ſchön voll ſeyn, keine unzeitige darunter, die alsdann nie ſo ſchwarz und groß ſind, die rothen müſſen gleichfalls voll und ſüß ſeyn, die Sauerkirſchen (Ammarellen) müſſen kurze Stiele haben und ſchön dunkelroth ſeyn. Weichſeln giebt es zweierlei, ordinäre, die man auch Holz-Weichſel nennt, und beſſere, die man unter dem Namen Weinweichſel verkauft. Die ordinären ſind ganz dunkelroth, wenn ſie recht zeitig ſind, und müſſen, wenn ſie gut ſeyn ſollen, ſchön groß, nicht gar zu hart, und nicht gar ſo ſauer ſeyn. Die Weinweichſeln, auch wenn ſie von den beſten ſind, ſind nie ſo ſchwarzroth als die ordinären, aber viel feiner von Geſchmack, viel ſaftiger, ge-

wöhnlich größer, und haben, wenn man ſie verſucht, eine angenehme Säure, und ſind nicht ſo herb, ſo zuſammenziehend, als die ordinären.

Fr. Was für Obſt giebt es faſt zu gleicher Zeit mit dem eben Beſchriebenen?

A. Johannisbeeren, Stachelbeeren, Aprikoſen, Früh= oder ſogenannte Jakobi=Aepfel.

Fr. Auf was hat man bei dem Einkauf dieſer Obſtarten zu ſehen?

A. Johannisbeeren müſſen recht zeitig ſeyn, welches man daran erkennt, daß die rothen ſchön dunkelroth ſind, und die weißen und fleiſchfarbigen, nicht gar ſo ſauer ſchmecken; auch müſſen die Beeren ſchön groß, und viel an einem Stiele ſeyn. Stachelbeeren, deren es gelbe, rothe und grünliche giebt, müſſen ſüß von Geſchmack, nicht gar ſo klein und ſehr zeitig ſeyn, aber nicht zu lange gelegen haben, ſonſt ſchmecken ſie ſauer und ſehen trübe aus. Aprikoſen giebt es größere und kleinere, die größern ſind viel beſſer von Geſchmack. Will man nach dem Ausſehen urtheilen, ob ſie gut und reif ſind, ſo muß man darauf ſehen, daß ſie nicht gar ſo hellgelb ſind und ſich weich anfühlen laſſen, auch muß man achtgeben, daß ſie (was bei den Aprikoſen gar oft der Fall iſt) nicht von den Inſekten angefreſſen ſind. Die Früh= oder Jakobi=Aepfel ſind nie groß,

haben eine hellgelbe Schale, ſind ſüß von Geſchmack, und müſſen, wenn ſie reif ſeyn ſollen, immer ſchwarze Kerne haben.

Fr. Was kommen nach dieſen für Sorten Obſt auf den Markt?

A. Nach dieſen kommen Früh-Birnen, allerlei Arten Pflaumen, dann Zwetſchgen, Winter-Birnen und Aepfel.

Fr. Was hat man bei deren Einkauf zu beobachten?

A. Dabei, wie bei jeder Obſtart überhaupt, muß man darauf ſehen, daß es recht zeitig iſt, und bei den Birnen darauf merken, daß die Kerne innen, wenn man die Birne voneinander ſchneidet, ſchwarz ſind; dann bei den Pflaumen und Zwetſchgen, daß ſie ſüß ſind, leicht von den Steinen gehen, und nicht wurmig ſind.

Fr. Was hat man bei den Aepfeln zu beobachten?

A. Da es außer den zuvor ſchon angeführten Jakobi-Aepfeln wenige Arten giebt, die man gleich eſſen kann, ohne daß ſie zuvor eine Zeit lang gelegen haben, ſo muß man ſich mit dem Einkauf nicht beeilen, beſonders wenn man die Abſicht hat, ſie den Winter über aufzubewahren, denn die erſten Aepfel die zu Markt gebracht werden, ſind meiſt abgefallen und daher größtentheils von Wür-

mern angefreſſen; auch muß man wie bei den Birnen darauf ſehen, daß die Kerne innen ſchwarz ſind, damit man überzeugt ſeyn kann, daß ſie zeitig ſind.

Fr. Was verſteht man unter der Benennung Lager-Obſt?

A. Darunter verſteht man die Sorten von Birnen und Aepfel, die ſich vorzüglich lange aufbewahren laſſen. Das ſind größtentheils ſolche, die man, nachdem ſie vom Baume gekommen, nicht gleich genießen kann; dazu gehören von den Birnen die Winterbergamotte, Griesbirnen, Klotzbirnen, Tafelbirnen ꝛc., von den Aepfeln: die Borsdorfer, Roſenthaler, Rosmarinäpfel, alle Sorten Reinetten, überhaupt diejenigen Arten, die nicht zu den weichen gehören.

Fr. Was hat man bei der Aufbewahrung des Obſtes ſich zu merken?

A. Daß, wenn es vom Baume kommt, man es zuerſt in einer trocknen Kammer auf Tiſche oder auf den Boden neben- nicht aufeinander legen muß, fleißig nachſieht, und die welche anfaulen wollen, wegthut, und die übrigen ſo lange da aufbewahrt, bis es kalt wird, und dann erſt in den Keller bringt, auf hölzerne, leicht mit trocknem Stroh überlegte Lager legt, aber ja nicht zu nah aneinander, weil, wenn einer anfängt zu faulen, die übrigen dadurch leicht angeſteckt wer-

den; auch muß man fleißig nachſehen, und die angefaulten jedesmal ausſuchen, und gleich zu etwas verbrauchen.

Achter Abſchnitt.

Von den Zuthaten, als: Salzen, Würzen, Schmalzen u. ſ. w.

Fr. Welche iſt die unentbehrlichſte Zuthat beim Kochen?

A. Bei Speiſen, wo es hingehört, iſt Salz die unentbehrlichſte, und die auch für den Aermſten leicht anzuſchaffen iſt.

Fr. Darf man jede Speiſe gleich viel ſalzen?

A. Nein, da iſt ein großer Unterſchied; Fleiſchſpeiſen erfordern das meiſte Salz, und unter dieſen Kalb- und Schweinefleiſch mehr, Rindfleiſch, Wildpret und Hammelfleiſch weniger.

Fr. Iſt es einerlei, ob man es vor oder während des Kochens ſalzt?

A. Stücke Fleiſch, die gebraten werden, müſſen, nachdem ſie ſauber abgewaſchen ſind, wenigſtens eine halbe Stunde vor dem man ſie anfängt zu braten, eingeſalzen werden, ebenſo die Fiſche, denn dadurch wird beides viel ſchmackhafter; Speiſen aber, die geſotten oder gedämpft werden, ſalzt man im

Anfang nur wenig, und kurz vor dem Anrichten erſt noch einmal, wenn es nöthig iſt; ebenſo macht man es mit dem Eſſig bei den Speiſen, wo er hingehört.

Fr. Was hat man ſonſt noch für Zuthaten oder Gewürze?

A. Pfeffer, Ingwer, Muscatnüſſe, Muscatblüthen, Nelken, Zimmt, Saffran u. ſ. w.

Fr. Sind dieſe Gewürze unentbehrlich?

A. Nein, bei ſparſamem Kochen kann man ſie entweder ganz weglaſſen, oder ſollte ſie doch nur ſelten anwenden; ſie vermehren zwar den Wohlgeſchmack, und fette Speiſen werden dadurch leicht verdaulicher, doch dieſen Dienſt thut das Salz allein auch; geſünder aber ſind die gewürzten Speiſen gar nicht, vielmehr der Geſundheit nachtheilig, beſonders wenn man zu viel daran thut; wendet man ſie aber doch an, dann iſt es viel beſſer, man ſtößt das Gewürz ſelbſt, als daß man es ſchon geſtoßen kauft, weil es nie ohne Zuthat auf den Gewürzmühlen geſtoßen werden kann, und dadurch nicht mehr ſo kräftig und rein von Geſchmack iſt.

Fr. Haben wir denn in Deutſchland nichts, das uns die fremden Gewürze zum Theil erſetzen könnte?

A. O ja, die ſogenannten Gewürzkräuter, die, ſo lange man ſie friſch haben kann, theils ge-

ſchnitten, theils in kleine Büſchel gebunden, mit gekocht werden, und für den Gebrauch im Winter, getrocknet und gerieben in gläſernen Flaſchen aufbewahrt werden.

Fr. Wie heißen dieſe Kräuter?

A. Thimian, Majoran, Baſilikum, Salbei, Rosmarin, Peterſilie, Bohnenkraut, Fenchel, Till, Anis, Beyfuß, Kümmel. Dieſe Sachen am rechten Ort angewendet, machen die Speiſen ſehr wohlſchmeckend, und ſind wohlfeil, geſund, und leicht zu bekommen.

Fr. Iſt es beſſer die Speiſen fett oder mager zu kochen?

A. Die gehörige Menge iſt recht; denn zu fett iſt ungeſund und ſchmeckt auch nicht gut, und wenn man das Fett zu ſehr ſpart, vertrocknen die Speiſen, beſonders beim Dämpfen, oder werden unanſehnlich, unſchmackhaft und ſelten weich genug.

Fr. Wie kann man aber das rechte Maas treffen?

A. Man muß ſich nach dem erhaltenen mündlichen Unterricht oder nach den gegebenen Vorſchriften richten, und macht man mehr oder weniger, als die Vorſchrift ſagt, ſo muß man auch das Fett darnach nehmen.

Fr. Welches ſind die gewöhnlichſten Fettarten, die man in der Küche anwendet?

A. Schmalz und Butter; doch wird aus den Speiſen, vorzüglich von den Braten, vielerlei Fett gewonnen, wenn man es ſorgfältig und zu rechter Zeit abgießt oder abſchöpft.

Fr. Welches ſind dieſe?

A. Bei Braten von den Gänſen, Enten, Hammeln und Schweinen; vom Rindfleiſch beim Sieden oder Dämpfen deſſelben, bei Schweinsrippen, gedämpftem Hammelfleiſch, recht fettem geräuchertem Fleiſch, Gansgekreiſch (Gansþfeffer, Gansjungs) u. ſ. w.

Fr. Wann muß man es abſchöpfen?

A. Bei den Braten, ehe man ſie einbratet, das iſt eine Stunde zuvor, ehe man anrichtet; bei gedämpften oder eingemachten Fleiſchſpeiſen, ehe man ſie einbrennt oder ſonſt noch die übrigen Zuthaten hinzuthut; beim geſottenen Rindfleiſch gleichfalls eine Stunde zuvor, ehe man die Suppenkräuter hinein thut.

Fr. Zu was ſind dieſe Fettarten gut?

A. Theils zum Kochen der Gemüſe, theils zum Einbrennen ſaurer Saucen, und das abgeſchöpfte Fett vom Rindfleiſch iſt vorzüglich gut ins Backwerk zu verwenden.

Fr. Auf welche Weiſe kann noch mehr Fett beim Kochen erübrigt werden?

A. Dadurch daß man das Fett von geſottenem Rindfleiſch, (das man doch ſelten alles ißt, und in ſparſamen Haushaltungen auch nicht eſſen ſollte) wenn es erkaltet iſt, in kleine Würfel ſchneidet, und es langſam auf Kohlen in einem Tiegel, oder in einem Pfännchen auf dem Feuer, ausläßt, durch einen engen eiſernen oder blechernen Schaumlöffel in ein Schüſſelchen gießt, mit einem Löffel darauf drückt, damit es recht ausgepreßt werde, und es ſo zum Gebrauch aufbewahrt. Dieſes Fett gehört jedoch, wie das Fett vom Hammelfleiſch zu den magern, und kann daher nur zu ſauren Saucen, gebrannten Mehlſuppen und zum Aufſchmelzen gebraucht werden.

Fr. Was iſt noch bei allen Fettarten zu bemerken?

A. Daß man in den Gefäßen, in die man es zum Aufbewahren eingießt, nicht mehr koche, ſondern ſie blos dazu aufbewahrt, und daß man alles Fett erkalten laſſen muß, ehe man es in die Schränke ſchließt.

Neunter Abſchnitt.

Von den Giften, oder ſonſt ſchädlichen Sachen, die in der Küche vorkommen.

Fr. Was verſteht man unter der allgemeinen Benennung: Gift?

A. Hierunter wird Alles verſtanden, was der Geſundheit nachtheilig iſt, und was bei öfterem Genuß ſogar unheilbare Krankheiten verurſachen kann.

Fr. Wie kann das beim Kochen vermieden werden?

A. Dadurch daß man, wie im erſten Abſchnitt geſagt wurde, immer recht Achtung giebt, daß an den Geſchirren, die von Kupfer oder Meſſing ſind, ſich kein Grünſpan anſetze, und an den Eiſernen kein Roſt, und daß man in ſolchem Geſchirr, ſo wie in ſolchen von Zinn, ja keine Speiſen aufhebe; auch in irdenem darf man ſaure Sachen nicht gar zu lange ſtehen laſſen, weil ſich ſonſt die Glaſur auflöſt, was auch der Geſundheit nachtheilig iſt; iſt es durchaus nöthig Dinge der Art ſehr lange aufzubewahren, ſo muß man dazu gläſerne oder Gefäße von Steingut nehmen.

Fr. Was muß man ferner wiſſen, um alles Schädliche vermeiden zu können?

A. Man muß wiſſen, daß das Fleiſch und die Milch von krankem Vieh höchſt ſchädlich ſind; daß verdorbene Eier, alter lang gelegner Speck, altes lang geſtandenes Oel, alte Mandeln, Fiſchrogen von Barben wie Gift wirken.

Fr. Auf was muß man noch Achtung geben?

A. Daß an dem Gemüſe, das man zum Kochen einputzt, keine Raupen oder Eier von Inſekten bleiben, und daß alles Unkraut ſauber ausgeſucht wird; ferner daß man von Linſen, Erbſen, Reis, alle andern Körner, die darunter ſind, weg thue, und daß man bei der Peterſilie Achtung giebt, daß kein Schierling darunter iſt.

Fr. Iſt der Schierling von der Peterſilie leicht zu unterſcheiden?

A. Nicht ſo leicht, beſonders nicht der kleine Schierling oder ſogenannte Hundspeterſilie, der noch häufiger, als der große, unter der Peterſilie wächſt. Beide Arten haben feinere, ſpitzigere Blätter, als die Peterſilie; ſo lang aber beide Sorten noch jung ſind, iſt der Unterſchied noch ſchwerer zu bemerken; das ſicherſte Mittel bleibt daher dieſes: daß man ſich durch den Geruch überzeuge, ob es rechte Peterſilie ſey.

Fr. Bei was muß man noch recht ſorgfältig ſeyn?

A. Bei dem Gebrauch der Schwämme; die ſchädlichen haben immer ſchönere Farben, größten-

theils hohe Stiele, und viele der ſchädlichen ſind ſchön bläulich, außer dem Fliegenſchwamm, der ſchön roth mit weißen Flecken iſt.

Fr. Was giebt man für ein Mittel an, ihre Schädlichkeit leichter zu erkennen?

A. Daß, während man ſie kocht, man eine weiße Zwiebel mitkocht; wird dieſe ſchwarz, ſo ſoll es gewiß ſeyn, daß giftige Schwämme darunter ſind.

Fr. Iſt dies ein untrügliches Mittel?

A. O nein, denn es hat ſich bei vielen Verſuchen nicht beſtätigt gefunden.

Fr. Was muß man alſo thun?

A. Da die Schwämme ohnehin eine ſehr ſchwer zu verdauende Speiſe ſind, ſo muß man ſie lieber gar nicht kochen, wenn man nicht jemand bei der Hand hat, der ſie ſehr genau kennt; denn um einer Speiſe Wohlgeſchmack dadurch zu geben, dazu ſind die Stock- und Spitzmorcheln und die Champignons hinreichend, die man leicht erkennen kann.

Fr. Kann man die Champignons, Stock- und Spitzmorcheln immer haben?

A. Friſch kann man dieſe Arten Schwämme nur im Frühjahr haben, aber man kann ſie getrocknet eben ſo gut gebrauchen; daher kauft man ſich im Frühjahr einen kleinen Vorrath davon, ſchneidet die Stiele davon ab, putzt das Innere

an den Stockmorgeln und an den Champignons weg, und an den Spitzmorgeln den weißen Hals, reiht ſie an Fäden, (wäſcht ſie aber zuvor recht) und trocknet ſie an der Luft, aber im Schatten; ſind ſie recht trocken, ſo hebt man ſie in Zuckergläſern auf, oder in reinlichem weißen Papier in einer Schachtel.

Zehnter Abſchnitt.

Vom Abſpühlen der Kochgeſchirre.

Fr. Warum hat man ſehr darauf zu ſehen, daß recht reinlich abgeſpühlt werde?

A. Weil, wenn das Kochgeſchirr nicht ganz ſauber gehalten wird, es nicht nur für die Geſundheit ſehr nachtheilig werden kann, ſondern es auch oft den Speiſen einen ekelhaften Geſchmack giebt, wenn von den Tiegeln und Häfen, in denen gekocht wurde, das Fette nicht ſauber abgefegt wird; denn bei wiederholtem Gebrauch, wenn das Geſchirr an das Feuer kommt, löst ſich das Fett auf und theilt ſich den Speiſen mit.

Fr. Wie muß man daher das Abſpühlen anordnen?

A. Man muß, je nachdem man viel oder wenig Geſchirr zum Abſpühlen hat, für eine hinreichende Menge heißes Waſſer ſorgen, und dann das Spühlfaß auf Kohlen ſtellen, (am beſten auf ein ſogenanntes Caſſerol, von dem im zweiten Abſchnitt geſprochen wurde) um das Waſſer immer warm zu erhalten. Zum Abſpühlen ſelbſt nimmt man zuſammen gebundenen Baſt, den man aber, wenn man ihn zum erſten Mal braucht, vorher mit heißem Waſſer angießen muß; oder wo man den Baſt nicht haben kann, nimmt man ein grobes, reines Tuch, das aber nach dem Spühlen jedesmal in warmem Waſſer recht ſauber ausgewaſchen werden muß. Neben das Spühlfaß ſtellt man eine Schüſſel mit kaltem Waſſer; in dieſem ſchwankt man das abgeſpühlte Geſchirr noch einmal aus, und ſtellt es dann umgekehrt in eine nebenſtehende ſogenannte Spühlbank, um es ablaufen zu laſſen, und iſt es abgelaufen, ſo ſtellt man es an ſeinen gehörigen Ort.

Fr. Iſt es einerlei, was man zuerſt abſpühlt?

A. O nein; zuerſt nimmt man Gläſer und Krüge, wobei man ſich aber, beſonders im Winter, ſehr in Acht nehmen muß, daß man die Sachen nicht ſo ſchnell vom heißen in's kalte Waſſer thut, weil ſie ſonſt ſehr leicht zerſpringen.

Fr. Was kommt nach dieſem?

A. Nach dieſem nimmt man das Kaffee- und Milchgeſchirr, hernach die Häfen, Teller und Schüſſeln, in und auf denen nichts Fettes war, dann erſt kommen die Tiegel und Häfen, in denen gekocht wurde, und zuletzt die Pfannen.

Fr. Was macht man aber mit dem gar ſchmutzigen Geſchirr?

A. Sind fette Sachen darauf oder darinnen geweſen, ſo gießt man ein wenig heißes Spühlwaſſer darauf, ſchwankt es damit aus, ſchüttet es weg, und reibt dann das Geſchirr mit ein wenig Sägſpähnen ab, und darnach erſt ſpühlt man es vollends ſauber ab.

Fr. Warum ſoll man dieß thun?

A. Um zu vermeiden, daß das Spühlwaſſer nicht gar ſo fett und ſchmutzig werde; überhaupt muß man ſich merken, daß wenn man ſehr viel Geſchirr zum Abſpühlen hat, öfters heißes Waſſer nachgegoſſen werden muß, oder beſſer noch iſt, das alte Waſſer ganz wegzuthun und ein ganz neues zu nehmen.

Fr. Was macht man mit den Häfen und Tiegeln, die an und auf dem Feuer geſtanden?

A. Man fegt ſie innen und außen mit weißem Sand recht ſauber, ſo wie auch alles was von Holz in der Küche gebraucht wird.

Fr. Was macht man mit den Sachen von

Eiſen, als Schaum= und Schöpflöffeln, Feuerzangen u. ſ. w.

A. Dieſe fegt man mit gelbem Sand und Schachtelheu, oder wo man das nicht hat, mit Strohwiſch und Aſche recht ſauber, ſpühlt ſie dann, und reibt ſie hernach mit trocknen Sägſpähnen recht ab, kehrt das Sägmehl davon weg, und ſtellt ſie an ihren Ort. Eben ſo macht man es mit den Pfannen und allem Geſchirr von Metall; nur mit dem Verzinnten nicht, denn dieſes reibt man nach dem Abſpühlen blos mit Sägſpähnen aus, ohne es mit Sand zu fegen, weil dadurch die Verzinnung ſehr verdorben würde.

Fr. Wenn alles abgeſpühlt iſt, wie macht man es dann um die Küche vollends in Ordnung zu bringen?

A. Das Spühlwaſſer ſchüttet man weg, ſchwankt das Faß mit warmem Waſſer aus, und reibt es dann mit Sägſpähnen innen ſo lange, bis es trocken iſt, und kehrt dann das Sägmehl ſauber davon ab, wozu man ſich aber, wie zu dem Abkehren der Sachen von Metall, einen kleinen Kehrwiſch beſonders halten muß, dann nimmt man in ein Fegſchäfflein ſauberes warmes Waſſer, putzt damit zuerſt die ſaubern Kiſten, Tiſche oder Anrichtbänke ab, und dann erſt den Heerd.

Fr. Mit was muß man dieſen fegen?

A. Iſt eine eiſerne Platte darauf, ſo fegt man dieſe, nachdem man zuerſt den ganzen Heerd naß gemacht hat, mit gelbem Sand und Schachtelheu, oder Strohwiſch und Aſche, und die weißen Steine darneben mit einer Fegbürſte uud ein wenig Seife, wäſcht alles ſauber ab, und reibt dann den ganzen Heerd mit Sägſpähnen bis er trocken iſt.

Fr. Muß man, um den Fußboden der Küche zu putzen, wieder ein anderes Waſſer haben?

A. Allerdings; dabei aber iſt noch zu bemerken, daß man dazu nie die Schüſſel nnd das Waſſer nehmen darf, worinnen man das Geſchirr nach dem Abſpühlen ausgeſchwankt hat, denn das wäre nicht reinlich wenn man in dem nämlichen Schäffel (Gelte, Brande, Kübel) das Geſchirr ſchwankte, mit welchem man den ſchmutzigen Heerd und den Küchenboden putzte.

Elfter Abſchnitt.

Ueber einige Vortheile beim Kochen.

Fr. Wenn man anfängt zu kochen, iſt es da beſſer gleich ein ſtarkes Feuer zu machen oder nur ein ſchwaches?

A. Wenn man die rechte Zeit weiß, wie lange die Speiſen brauchen, bis ſie fertig ſind, und man

ſich darnach richtet, ſo iſt es immer beſſer gleich ein etwas ſtarkes Feuer zu machen, damit die Sachen bald anfangen zu kochen; kochen ſie aber einmal, ſo kann man leicht das Feuer kleiner machen. Macht man aber im Anfang ein zu ſchwaches Feuer, ſo brauchen die Sachen zu lange, bis ſie in's Kochen kommen, und werden daher ſelten zur rechten Zeit fertig.

Fr. Iſt es einerlei ob man zum Kochen friſches Waſſer nimmt, oder ſolches das ſchon über Nacht geſtanden hat?

A. Das iſt gar nicht einerlei; denn das Fleiſch das man mit ſolchem Waſſer kocht, und das Gemüſe, das man damit brüht, wird nicht ſo gut und ſchmackhaft, als mit friſchem, außerdem iſt es auch ungeſund, es mag das Waſſer in hölzernen oder kupfernen Gefäßen über Nacht geſtanden haben.

Suppen.

Fr. Wie müſſen die Suppen ſeyn, dünn oder dick?

A. Damit muß man ſich nach dem Geſchmack der Leute richten, für die man kocht; eigentlich gehört es aber, daß die Suppen dünn ſind.

Fr. Müſſen die Suppen lange kochen?

A. Brodſuppen dürfen eigentlich nur mit der kochenden Brühe angegoſſen werden, und auf einer heißen Platte oder in einer Bratröhre, oder auf Kohlen ein wenig anziehen; eingerührte Eierſuppen dürfen eine viertel Stunde kochen; Nudeln, geriebene Gerſte ꝛc. dreiviertel Stunden; Gries eine Stunde; Reis, Sago, Korn wenigſtens zwei bis drei Stunden; Ulmer oder gewöhnliche Gerſte müſſen aber wenigſtens drei bis vier Stunden kochen.

Fr. Wenn man in Würfel geſchnittenes weiſſes Brod zu Suppen oder Knöpflein in Schmalz röſten will, was hat man da zu thun, daß die kleineren Theile nicht verbrennen, bis die Würfel gelb genug ſind?

A. Man darf nur, wenn das Brod geſchnitten iſt, daſſelbe in einem ſogenannten Spazenſeier thun und abſieben, ſo fällt das feine durch und das Uebrige iſt dann leichter ſchön gleich zu röſten; auch darf man das Schmalz dazu nicht ſparen, ſondern es muß ſo viel genommen werden, daß die Würfel alle davon durchdrungen werden, ſonſt brennen ſie gerne an und werden nicht ſchön goldgelb.

Knöpflein.

Fr. Was hat man zu beobachten, daß die Knöpflein nicht ſo feſt werden?

A. Erſtens muß man darauf ſehen, daß das weiße Brod, das man dazu nimmt, ja nicht neugebacken iſt, ſondern wo möglich zwei Tage alt, und daß das Semmelmehl auch ſchon ſeit ein paar Tagen gerieben und recht trocken iſt; dann muß man zweitens darauf ſehen, daß man den Teig dazu wenigſtens eine Stunde, ehe man ſie kochen will, anrührt oder zuſammen miſcht, damit es anziehen könne. Man darf ſie aber ja nicht ſo feſt anmachen, ſie halten doch, werden aber eben dadurch recht ſchön locker, daß man ſie dünn anmacht und ſtehen läßt. Drittens muß man darauf ſehen, daß ſie im Kochen recht Platz haben und nicht aufeinander, ſondern nebeneinander kochen können, ſonſt zerfahren ſie gerne, beſonders wenn ſie locker ſind.

Fr. Iſt es bei jeder Art Knöpflein beſſer, wenn man ſie lange zuvor anmacht?

A. Bei jeder Art, außer den Griesknöpflein (Klöschen); dieſe dürfen nur ganz kurz zuvor, ehe man ſie einlegt, angemacht werden.

Rindfleiſch.

Fr. Muß man das Rindfleiſch kalt oder warm zuſetzen?

A. Das iſt im Grunde einerlei, nur muß man, will man es kalt zuſetzen, es wenigſtens eine halbe Stunde früher thun, als mit warmem Waſſer.

Fr. Was iſt noch dabei ja nicht zu vergeſſen?

A. Daß man es gleich beim Zuſetzen ſalzt, aber ja nicht ſtark; daß man ſorgt, daß es bald anfängt zu kochen, und daß es alsdann nur langſam, aber fortwährend ſiedet, und daß, wenn es etwas eingeſotten iſt, man immer reines heißes Waſſer bei der Hand hat, um damit nachzufüllen.

Fr. Wie lange braucht ein Stück Rindfleiſch von etwa 4 Pfund zu ſieden?

A. Von der Zeit an, wo es anfängt zu ſieden, braucht es wenigſtens 3 Stunden, bis es fertig iſt.

Fr. Wie viel Waſſer rechnet man zu einem Pfund Fleiſch beim Zuſetzen?

A. Zu einem Pfund rechnet man gewöhnlich ein und eine halbe Maas Waſſer, wenn die Brühe gut werden ſoll.

Fr. Und in welchem Verhältniß ſalzt man?

A. Zu 3 bis 4 Pfund Fleiſch nimmt man eine kleine Handvoll Salz, je nachdem das Salz ſcharf

iſt oder nicht; immer iſt es aber beſſer im Anfang weniger zu ſalzen.

Fr. Darf man während des Kochens keine Fleiſchbrühe abgießen?

A. O ja; doch erſt nachdem das Fleiſch zwei Stunden geſotten hat, und alsdann muß man ja nicht mit kaltem, ſondern mit reinem heißem Waſſer nachfüllen; oder wo man es haben kann, mit gekaufter Fleiſchbrühe, damit die nachherige Brühe nicht zu unkräftig wird, wenn man etwa nur ein kleines Stück Fleiſch ſiedet; auch darf man nicht alle Brühe abgießen; höchſtens die Hälfte.

Fr. Wie viel Rindfleiſch rechnet man auf eine erwachſene Perſon?

A. Gewöhnlich rechnet man auf die Perſon ein halbes Pfund; doch wo man ſehr ſparen muß, oder wo man noch mehrere Gerichte hat, darf man auch weniger annehmen. Für Arbeitsleute aber, als Maurer, Wäſcherinnen ꝛc., die ſtrenge Arbeit haben, rechnet man ein ganzes, oder wenigſtens dreiviertel Pfund.

Fr. Darf man das Rindfleiſch nicht klopfen, ehe man es ſiedet?

A. Die großen Stücke zum Dämpfen eher als die zum Sieden; weil, wenn man es nicht recht ſorgfältig klopft, das Fleiſch dadurch gar unanſehnlich, und die Brühe trüb wird, Rippenſtücke

klopft man nicht; doch ſolche Stücke die unter der Benennung Herrnmaus, Kugelmaus ꝛc. vorkommen, klopft man ein wenig mit einem breiten Schlegel; nur muß man darauf ſehen, daß man das Fleiſch nicht der Länge d. h. den Faßern nach, ſondern über die Quere klopft.

Gemüſe.

Fr. Was iſt beim Brühen der Gemüſe für ein Vortheil?

A. Daß das Waſſer recht ſiede, ehe man es hinein thut, und daß es recht Platz im Hafen habe, denn ſonſt bleiben die grünen Gemüſe nicht ſo ſchön von Farbe als wenn es recht im Waſſer ſchwimmen kann; auch behält es auf dieſe Art eher ſeinen eigenthümlichen Geſchmack, nur muß man nicht vergeſſen, daß man es nach dem Waſchen auf einen Seiher recht ablaufen laſſe, denn wenn zu viel, kaltes Waſſer darinnen bleibt, wird das Kochen geſtört, das Gemüſe erſtarrt, und iſt dann ſchwer weich zu kochen. Auch muß man es beim Zuſetzen ſogleich gehörig ſalzen, und während des Siedens oft umrühren, damit es gleichförmig weich wird.

Fr. Was hat man noch beſonders beim grünen Gemüſe zu beachten?

A. Daß man beim Einputzen deſſelben nicht gar zu ſparſam ſey, und um die äußern Blätter von Kohlrüben, Wirſing, Kraut, Winterkohl ꝛc. weglaſſen zu können, lieber um ein paar Kreuzer mehr kaufe; denn die äußern Blätter werden nie ſo weich wie die innern und zarteren, ſchmecken auch nicht ſo gut, fordern mehr Fett beim Kochen und verderben doch oft das ganze Gemüſe.

Fr. Iſt es wahr, daß man die ſogenannten bayeriſchen Rüben nicht waſchen darf ehe man ſie ſchabt, weil ſie ſonſt nicht weich werden?

A. Das iſt nur ein Vorurtheil; man darf ſie gar wohl vor dem Schaben in lauwarmem oder kaltem Waſſer von der Erde reinigen, weil ſie alsdann viel leichter zu ſchaben ſind. Das Hartbleiben der Rüben hängt davon gar nicht ab, ſondern das kommt öfters daher, daß entweder die Rüben ſchon recht lange aus dem Boden ſind, und nicht gut aufbewahrt wurden, oder daß die Jahreswitterung dieſen Art Rüben nicht günſtig war; oft kommt es aber auch daher, daß die Leute unachtſam beim Kochen ſind. Denn dieſe Rüben müſſen weich werden, (ſind ſie anders an ſich gut), wenn man ſie lauwarm wäſcht, lauwarm zuſetzt, dafür ſorgt, daß ſie gehörig fortkochen, ſie dabei fleißig umrührt, und wenn ſie in einem Geſchirr gekocht werden, wo ſie Platz ha-

ben. Auch müſſen ſie ſchon halb weich ſeyn, ehe man das Fleiſch hinein thut, welches man darinnen kochen will, denn ſonſt haben ſie nicht mehr Platz genug, um gleichförmig weich zu werden.

Fr. Was hat man beim Dämpfen der Gemüſe für einen Vortheil, daß ſie ſchneller und gleichförmiger weich werden?

A. Man muß dieſelben, nachdem man ſie gewaſchen hat, recht ablaufen laſſen, was am beſten auf einem Seiher geſchehen kann, damit ſie ſo trocken als moglich werden; iſt dann die Butter oder das Schmalz in dem das Gemüſe gedämpft werden ſoll, heiß genug, ſo thut man es hinein, und läßt es auf nicht gar ſtarken Kohlen oder in einer Bratröhre ſo lange zugedeckt dämpfen, bis das noch daran hängende Waſſer eingedämpft iſt (ſchüttelt es aber unterdeſſen öfters um), dann ſtreut man aber nicht gleich das Mehl darauf, ſondern gießt öfters nur ein paar Löffel voll Fleiſchbrühe daran, wodurch es ſchneller und gleicher weich wird; alsdann erſt ſtreuet man das Mehl darauf, läßt es ſo lange aufgedeckt dämpfen, bis das Mehl ſich unten angelegt hat und gelblicht iſt, gießt dann nach und nach die nöthige Brühe und das Uebrige hinzu, rührt es aber ja nicht gleich um, ſondern erſt nachdem durch ein

wenig Kochen mit der Brühe ſich das unten angelegte Mehl langſam aufgelöst hat.

Fr. Wie kommt es, daß die gedämpften Kartoffeln oft nach Erde ſchmecken?

A. Dies kommt daher, daß man die Kartoffeln, die zum Dämpfen beſtimmt ſind, größtentheils nachdem man ſie geſchält und zerſchnitten hat, nur kalt abwäſcht; denn dadurch behalten ſie den Erdgeſchmack bei. Will man dies vermeiden, ſo muß man ſie, nachdem ſie gewaſchen ſind, mit kochendem Waſſer angießen, eine halbe Stunde darinn liegen laſſen, und dann erſt, nachdem ſie auf dem Seiher abgelaufen ſind, dämpfen.

Paſteten.

Fr. Wie kommt es, daß der innere Teig bei den Schüſſelpaſteten öfters ſo ſpeckig iſt, auch wenn der Butterteig noch ſo richtig gemacht iſt?

A. Das kommt daher, weil man gewöhnlich gleich auf den ungebackenen Butterteig die Sachen legt die man darein füllen will, und die Brühe darauf gießt, den Deckel darauf macht und ſo backen läßt; dadurch zieht ſich alsdann, ſo wie der Butterteig heiß wird, die Brühe zum Theil hinein, und der Butterteig wird dadurch mehr ge-

ſotten, als gebacken, und darum ſpeckig. Will man das vermeiden, ſo muß man die Paſteten-ſchüſſel (die aber dazu von Kupfer und gut ver-zinnt ſeyn muß), mit Butterteig auslegen und ohne Deckel vorher leer backen, aber nicht zu ſtark; dann erſt thut man die Fülle hinein, einen Deckel von ungebackenem Butterteig darauf, auch, wenn es nöthig iſt, einen neuen Rand, und läßt die Pa-ſteten alsdann wie gewöhnlich backen.

Fiſche, Krebſe, Fröſche ꝛc.

Fr. Was iſt beim Kochen der Fiſche ja nicht zu vergeſſen?

A. Erſtens, daß man ſie wo möglich eine Stunde zuvor, ehe man ſie kochen oder backen will, einſalzt; ſie werden dadurch viel ſchmackhaf-ter und leicht verdaulicher; zweitens, daß man ſie lieber zu viel, als zu wenig kocht, denn ein nicht hinlänglich ausgekochter Fiſch iſt ekelhaft und ungeſund.

Fr. Woran kann man erkennen, daß ein Fiſch genug gekocht hat?

A. Das ſicherſte Zeichen, daß ein Fiſch aus-gekocht iſt, iſt dieſes, daß wenn man die Floßfe-dern angreift, dieſe leicht abgehen. Doch muß man

ſich theils nach der Größe, theils nach der Art der Fiſche richten; kleine Forellen z. E. ſind in einer guten viertel Stunde fertig, Hechte brauchen ſchon länger.

Fr. Was hat man beim Sieden der Krebſe zu beobachten?

A. Daß man, beſonders die Großen, die man zum Nachtiſch ißt, ja nicht in mehr Waſſer ſiede, als daß ſie gerade Platz haben, und das Waſſer nur ein wenig darüber geht, ſonſt werden ſie unſchmackhaft.

Fr. Giebt es noch eine andere Art die Krebſe zu kochen?

A. O ja; man läßt nämlich in einer tiefen Pfanne ein Stück Butter zergehen, ſalzt ſie ein wenig, thut etwas Kümmel, zuſammengebundene Peterſilie, eine ganze Zwiebel und wer es liebt, ein wenig Eſſig dazu, oder ſtatt deſſen ein wenig Fleiſchbrühe oder Waſſer; iſt dieſes alles miteinander recht heiß geworden, ſo thut man ſchnell die zuvor abgewaſchenen Krebſe hinein, deckt ſie zu, ſchwankt ſie öfters um, und läßt ſie ſo lange dämpfen, bis ſie fertig ſind, wozu gewöhnlich eine gute viertel Stunde hinreichend iſt.

Fr. Was ſollte man beim Zuſetzen der Krebſe immer beobachten?

A. Daß man ſie gleich in ſiedendes Waſſer thue, damit ſie nicht gequält werden.

Fr. Was muß man beim Kochen der Fröſche (Froſchſchenkel) ſich merken?

A. Daß man die Fröſche, ehe man ſie wäſcht, und auch nachdem ſie gewaſchen ſind, ja nicht im Waſſer liegen laſſe.

Fr. Warum nicht?

A. Weil das Waſſer in das Fleiſch der Fröſche eindringt, und dann beim Backen oder Dämpfen derſelben ſich wieder herauszieht, wodurch die Gedämpften eine ſehr dünne unſchmackhafte Brühe, und die Gebackenen lange keine Farbe bekommen, und weil dadurch überhaupt das Backen erſchwert wird und auch das Schmalz dadurch immer ſtark ſchäumt.

Ueber die verſchiedenen Arten von Fleiſchſpeiſen, Geflügel in Brühen ꝛc. iſt wenig zu bemerken, nur daß bei dem, was gedämpft werden ſoll, dieſelbe Vorſicht zu beobachten iſt, welche im dritten Abſchnitt über das Dämpfen überhaupt empfohlen worden iſt; nur die Frage möchte nicht unnöthig ſeyn zu beantworten:

Fr. Woher es kommt, daß geröſtete, gebackene und gedämpfte Leber ſo gerne hart wird?

A. Viel kommt auf die Leber ſelbſt an; wenn dieſe von einem magern Kalbe iſt, wird ſie bei aller Vorſicht nie ſo gut, als wenn ſie von einem fetten iſt.

Fr. Woran kann man dies erkennen?

A. Die Leber von einem magern Kalbe iſt viel dunkelrother, als die von einem fetten.

Fr. Was iſt bei jeder Art Zubereitung der Leber zu merken, daß ſie nicht zu hart wird?

A. Erſtens darf ſie nie länger auf dem Feuer ſeyn, als bis ſie innen nicht mehr roth iſt; ſollte man ſie dann nicht gleich anrichten können, ſo muß ſie nur auf einer Heerdplatte warm erhalten, aber nicht mehr auf dem Feuer gelaſſen werden; zweitens darf man bei der Zubereitung der Leber nicht ſparſam mit dem Fett ſeyn, und muß lieber gutes Rindsſchmalz oder Bratenfett, als Butter dazunehmen, denn in der Butter iſt oft noch ſaure Milch, wodurch ſie hart wird; hat man aber nichts Anderes bei der Hand als Butter, ſo muß man dieſe zuvor ganz zergehen, eine zeitlang ſtehen laſſen, und dann das obere Fett zu der Leber nehmen, und das Milchigte zu anderem Gebrauch zurücklaſſen.

Fr. Was iſt noch zu beobachten, um das Hartwerden zu verhüten?

A. Daß wenn man die ſogenannte geröſtete

Leber zubereiten will, man ſo viel als möglich die großen Adern herauslöst, denn dieſe ſchrumpfen beim Kochen ein, und machen die Leber hart und zähe; doch muß man Achtung geben, daß man die Leber nicht zu ſehr zerreiße, damit ſie nicht unanſehnlich werde; braucht man die Leber aber zu Knöpflein, Spazen, Leberkuchen ꝛc., ſo darf man die Adern ſchon nicht genau herausthun, weil ſie dazu ja doch gehackt oder gewiegt wird.

Fr. Was hat man beim Kochen der Kälberfüße zu merken.

A. Daß, man mag ſie zubereiten auf welche Art es iſt, man ſie jedesmal, nachdem ſie ſauber gewaſchen ſind, mit lauwarmem Waſſer und Salz in einem hohen Hafen oder Tiegel zum Feuer ſetzen muß und nur ſo lange dabei laſſen, daß ſie ein paar Mal aufgeſotten haben; dann nimmt man ſie heraus, ſchüttet das Waſſer weg, in dem ſie geſotten worden, und kocht ſie erſt dann in Waſſer oder Fleiſchbrühe, (je nachdem ſie zum Backen oder zum Einmachen beſtimmt ſind) vollends weich.

Fr. Warum muß dies geſchehen?

A. Weil, wenn man dieſes nicht thut die Kälberfüße immer einen unangenehmen Geſchmack behalten, wenn man ſie auch noch ſo ſorgfältig vor dem Kochen wäſcht; ja ſelbſt wenn man die Käl-

derſüße zu Sulzen anwenden will, muß man dieſe Vorſicht nicht vergeſſen, ſie vorher leicht abzuſieden.

Eier, Milch, Mehl und andere Nebenſpeiſen.

Fr. Was iſt bei dieſer Art Speiſen vorzüglich zu bemerken?

A. Daß man immer recht friſche Eier, gute Butter und feines Mehl dazu nehme, beſonders zu den feineren Arten dieſer Speiſen.

Fr. Was iſt noch zu bemerken?

A. Daß ſowohl zu den Knöpflein, als auch zu dem Auflauf, Pudding ꝛc. nie friſch gebackenes weiſes Brod oder Semmelmehl genommen werden darf, ſondern immer ſolches, das wenigſtens ſchon einen oder zwei Tage alt iſt.

Fr. Warum?

A. Weil von neugebackenem Brod, oder erſt friſch geriebenen und nicht vorher getrocknetem Semmelmehl dieſe Art Speiſen nicht ſo locker werden, und weil man mehr davon nehmen muß, um zu verhüten, daß ſie nicht zerfahren.

Fr. Was hat man bei dem geſottenen Pudding ja nicht zu überſehen?

A. Daß, wie man keine Kapſel hat, in der

man nach neuerer Art denſelben ſieden kann, man erſtens dazu ein recht reines weißes Tuch nehmen muß, das eigentlich zu ſonſt nichts gebraucht werden darf, und zweitens daſſelbe ja ſo weit mit Butter beſtrichen werde, damit es da, wo es zuſammen gebunden wird, auch noch fett iſt, ſonſt dringt das Waſſer hinein und verdirbt den Pudding.

Fr. Was hat man bei den gebackenen Puddings zu merken?

A. Daß man in dieſe immer etwas weniger Butter hinein thut als in die, welche in einem Tuche geſotten werden, und daß man ſie, wenn ſie gebacken ſind, ſorgfältig aus der Form nehme, indem man eine Hand unter die Form hält und ſie nicht ſo herausfallen laſſe auf die Schüſſel, weil ſie dadurch leicht ſpeckig werden.

Fr. Was muß man ſich bei den Dampfnudeln merken?

A. Daß, wenn man ſie auf dieſe Art macht, nemlich das Geſchirr, in das ſie kommen, mit Butter beſtreicht, die Nudeln hineinlegt, und dann die Milch, oder die Sauce von Obſt darauf gießt, man die Butter jedesmal, wie bei der Leber, vorher zergehen läßt, und nur das Fette davon in das Geſchirr gießt, das Milchigte aber zurückläßt.

Fr. Warum ſoll man das thun?

A. Weil man dadurch verhütet, daß ſie nicht ſo leicht anbrennen.

Saucen (Sooſen).

Fr. Was iſt bei allen Saucen für ein Vortheil, damit ſie ſchmackhafter werden, man mag ſie zubereiten auf welche Art man will?

A. Daß man ſie im Anfange ganz dünn anrühre, und ſie ſo lange koche, bis ſie gehörig dick ſind; natürlich aber muß man das rechte Maas deſſen wiſſen, was man dazu nehmen muß, ſonſt würde auch das lange Kochen nichts helfen.

Fr. Darf man das auch bei den Saucen thun, die nicht eingebrennt, ſondern mit Eigelb und Mehl angerührt werden?

A. O ja; nur mit dem Unterſchiede, daß man das Mehl nur ohne Eigelb, mit Fiſchbrühe, Fleiſchbrühe, Milch, oder Wein anrühre und ſtark kochen laſſe, indeſſen aber die dazu vorgeſchriebene Zahl Eiergelb recht verrühre, und alsdann erſt, wenn die Sauce genug gekocht hat, ſie langſam an das Eigelb rühre, ſie noch einmal in den

Tigel oder Pfanne ſchütte, und ſie unter beſtän-digem Umrühren ein wenig anziehen laſſe.

Fr. Weswegen ſoll man es ſo machen?

A. Deßwegen, weil, wenn man das Mehl gleich mit dem Eigelb anrührt, man die Sauce nie ſo lange kochen laſſen darf, ſonſt gerinnt die-ſelbe. Das Gerinnen der Sauce kommt aber nur davon her, daß durch das lange Kochen das Ei-gelb hart wird und ſich vom übrigen ſcheidet.

Fr. Iſt denn das lange Kochen bei den Sau-cen mit Eigelb auch nöthig?

A. Wenn man wenig Mehl und viel Eigelb nimmt, dann iſt es ſo nöthig nicht; hat man aber viel Sauce nöthig, und will doch das Eigelb ſpa-ren und nimmt daher mehr Mehl, ſo muß die Sauce länger kochen, ſonſt ſchmeckt ſie zu ſehr nach Mehl, und darum thut man beſſer das Ei-gelb erſt nach dem Kochen hinzu zu thun.

Fr. Bei welcher dieſer Art Saucen iſt dieſe Vorſicht beſonders nöthig?

A. Bei den ſüßen Milch-Saucen und bei den Ei-Saucen, die man gewöhnlich über Spargel anrichtet.

Fr. Was iſt bei den Wein-Saucen von ge-trocknetem Obſt zu beobachten?

A. Daß man das Obſt vorher recht weich ko-chen laſſe, ehe man es durchtreibt, und durch Ein-

brennen oder geröſtetes Semmelmehl dicker macht; daher iſt es beſſer, das getrocknete Obſt bloß mit Waſſer und etwas Gewürz weich zu kochen, und erſt nachdem es durchgetrieben iſt, den Wein, Zucker ꝛc. hinzuzuthun.

Fr. Warum ſoll dies geſchehen?

A. Weil durch das erſte längere Kochen der Wein ſich ganz verflüchtigt, alſo nur verloren ginge, und die Brühe dadurch gar nicht beſſer würde, und weil man durch dieſe Erſparniß hernach mehr Wein als Waſſer nehmen kann, wodurch die Sauce alsdann viel beſſer wird.

Gebratene Fleiſch-Speiſen.

Fr. Was iſt beim Braten auf dem Roſt für ein Vortheil?

A. Daß, man mag darauf braten was man will, man jedesmal den Roſt auf Kohlen recht heiß werden laſſen, und ihn alsdann erſt mit Butter beſtreichen ſoll, ehe man die Sachen zum Braten darauf legt.

Fr. Warum?

A. Weil dadurch die Sachen ſich nicht ſo anhängen und ſchneller fertig werden.

Fr. Was iſt bei dem Braten am Spieß zu beobachten?

A. Daß man im Anfange das Feuer nicht ſo ſtark mache, beſonders wenn es große Stücke ſind, ſonſt bekommt der Braten außen Farbe, ehe er innen fertig iſt; iſt es ein großes Stück Geflügel, als: ein Truthahn, eine Gans ꝛc. ſo muß man es auch außen, wie die andern Braten, vorher am Feuer abtrocknen laſſen, ehe man es begießt, alsdann aber auch ein Stück Butter hinein thun, und ſpäter etwas Brühe, wodurch es viel ſaftiger und wohlſchmeckender wird.

Fr. Was muß man bei dem Braten in der Bratröhre ſich merken?

A. Daß man die Bratröhre wenigſtens eine Viertelſtunde zuvor heize, ehe man den Braten hinein thut, und denſelben, wenn es ein großer Braten iſt, wenigſtens eine Stunde zugedeckt braten läßt, und ihn öfters mit einer großen Gabel ſticht, damit beim Begießen die Brühe auch hinein dringen kann, wodurch er viel ſchmackhafter und ſchneller fertig wird, was eine Hauptſache iſt, wenn er gut ſeyn ſoll; denn ein Braten, der in zu viel Brühe liegt und dadurch mehr geſotten als gebraten wird, iſt eben ſo wenig gut als einer, den man zu ſehr hat vertrocknen laſſen.

Torten und Backwerk.

Fr. Was iſt bei der Bereitung jeder Art von Butterteig für ein Vortheil?

A. Daß man das Mehl, welches man dazu nimmt, im Sommer an einen Ort ſtellt, wo es ſo kalt als möglich iſt; die Butter dagegen darf ſo weich, als ſie im Sommer ohnehin iſt, genommen werden; und im Winter muß ſie dadurch, daß ſie in eine geheizte Stube geſtellt wird, ſo erweicht werden, daß ſie ſich leicht mit dem Mehl vermiſcht; und diejenige, welche auf den, ſchon einmal ausgewürkten Teig gelegt werden ſoll, muß ſo weich ſeyn, daß man ſie aufſtreichen kann.

Fr. Warum ſoll man es nicht ſo machen, wie es bei den meiſten Vorſchriften geſagt iſt, die Butter nämlich in Scheiben ſchneiden und auf den Teig legen?

A. Iſt die Butter noch ſo feſt, daß ſie in Scheiben zerſchnitten werden kann, ſo vermiſcht ſie ſich nicht leicht mit dem Mehl, hängt ſich an das Brett und an das Würkholz, erſchwert die Arbeit, fordert mehr Mehl zum Aufſtreuen, verliert dadurch die rechte Miſchung, und wird daher nie ſo gut, auch nicht ſo ſchnell fertig.

Fr. Wo es nöthig iſt, oft, alſo auch im Som-

mer, Butterteig zu machen, wie kann man es ſich da erleichtern?

A. Daß man ein recht glattes Würkholz, und ein eben ſo glattes fein abgehobeltes Brett von hartem Holz dazu habe, damit ſich der Teig nicht ſo leicht anhängt oder auch anſtatt auf einem Brett, den Butterteig auf einem großen geſchliffenen ſogenannten Solenhofer Stein auswürke, der freilich nur dazu benützt werden darf.

Fr. Was iſt bei dem Hefenteig für ein Vortheil?

A. Daß man bei den Arten, wozu man einen ſogenannten Hebel anmacht, gleich unter dieſen ein klein wenig geſtoßenen Zucker miſche, etwa ein halbes Caffeelöffelchen voll.

Fr. Was kann das helfen?

A. Dieſes iſt das ſicherſte Mittel, daß der Teig ſchön und ſchnell geht, und iſt unſchädlich und nicht koſtſpielig.

Fr. Auf was muß man bei dem Hefenteig noch Acht geben?

A. Daß man die Milch, ſowohl zum Anrühren des Hebels, als zum Anmachen des ganzen Teiges ja nur lauwarm nehme; denn ſobald die Milch zu warm iſt, geht die Hefe ſchlechter, und das ganze Backwerk wird nicht ſo ſchön weiß.

Fr. Was muß man noch beobachten?

A. Daß man bei dem Untereinandermachen des ganzen Teiges ja gleich Milch hinzugieße, damit man ihn leicht untereinander miſchen kann, und ja nicht zuerſt zu wenig, daß man ihn im Anfange nur ſo zuſammen drücken muß; denn wenn man auch noch Milch nachgießen kann, ſo iſt das doch nie ſo gut, weil ſich das Ganze alsdann nie mehr ſo leicht vermiſcht und der Teig daher nie ſo ſchmackhaft wird.

Fr. Iſt das ſtarke Schlagen des Hefenteiges nöthig?

A. O ja; je mehr man ihn ſchlägt, deſto feiner und leichter wird er.

Fr. Wenn man verhindert wird, den Teig ganz anzumachen, und der Hebel wäre doch ſchon genug gegangen, wie kann man ſich da helfen?

A. Da darf man nur den Hebel wieder untereinander rühren und ihn friſch gehen laſſen; dies verdirbt den Teig nicht, im Gegentheil macht es den Hefenteig nur leichter, je öfter er geht; darum darf man auch unbeſorgt ſeyn, daß es etwas ſchade, den ſchon ganz fertigen und gegangenen Teig, noch einmal untereinander zu machen, im Fall man verhindert würde, ihn in die Form zu thun, oder das Obſt und dergleichen noch nicht dazu hergerichtet wäre.

Fr. Was kann man thun, um ſich das müh=ſame Abrühren der ſogenannten abgerührten Kuchen zu erleichtern?

A. Man theile das dazu beſtimmte Mehl in zwei Theile; den etwas größern Theil macht man mit lauwarmer Milch, Hefe und etwas Zucker, wie einen dicken Hebel an, und läßt ihn gehen; indeſſen rührt man das dazu beſtimmte Schmalz, die Eier und Butter recht ſtark ab, und rührt nach jedem Ei, das man hinein thut, ein paar Eßlöffel voll von dem zurückgelaſſenen Mehl hinein, und fährt ſo fort, bis alles gar iſt; nun rührt man den indeß gegangen Hebel hinein, und ſchlägt ihn damit noch recht ſtark. Auch wird dieſe Art Backwerk mürber, wenn man nicht lauter ganze Eier, ſondern von der Hälfte der vorgeſchriebenen Eier nur das Gelbe nimmt.

Fr. Was iſt bei Torten und kleinem feinen Backwerk zu bemerken?

A. Daß man feinen weißen Zucker dazu nehme, und recht friſche Eier; auch dafür ſorge, daß im Sommer die Eier zuvor in den Keller kommen, ehe man ſie braucht, damit ſie kalt ſind; auch ſoll man jedes Ei, das man an den Zucker thut, zuvor in ein kleines Schüſſelchen aufſchlagen, um zu ſehen, ob es nicht verdorben iſt.

Fr. Wie kann man ſich das mühſame Stoſ-

ſen der Mandeln zu Torten oder kleinerem Backwerk erleichtern?

A. Wenn man Zeit hat, ſoll man den Tag zuvor die zum Stoßen beſtimmten Mandeln ſieden, abziehen, ein wenig in kaltes Waſſer legen, damit ſie weich bleiben, und nachdem man ſie in einem Seiher hat ablaufen laſſen, recht fein ſchneiden, und ſie dann auf einem Blech, oder auf weiſſem Papier hinter dem Ofen oder in einer nicht mehr heißen Bratröhre, recht trocken werden laſſen. Den andern Tag kann man ſie dann ganz leicht und ſchnell feinſtoßen, ohne daß man dazu Eiweiß oder ſonſt etwas zu nehmen braucht.

Fr. Wenn man viel gewiegte Mandeln braucht, kann man ſich das auch erleichtern?

A. O ja; man darf ſich nur die Mühe nicht verdrießen laſſen, die Mandeln zuvor in 5—6 Theile zu zerſchneiden, ehe man ſie wiegt; dadurch werden ſie ſchneller und gleichförmiger fein; hat man aber dazu nicht Zeit, ſo darf man nur, wenn man eine Zeit lang gewiegt hat, die Mandeln in einen Seiher mit nicht gar feinen Löchern thun, das Feine der gewiegten Mandeln abſieben, das Gröbere alsdann wieder durchwiegen, und ſo fort machen, bis es gar iſt.

Süß und ſauer eingemachte Sachen.

Fr. Wie iſt es zu verhüten, daß die in Eſſig eingemachten rothen Rüben nicht ſo leicht ſchimmelig werden?

A. Um dieſes möglichſt zu verhüten, darf man ſie nur den Tag zuvor ſieden, und unabgeſchält über Nacht ſtehen laſſen, damit ſie recht erkalten; dann erſt abſchälen und einmachen, wie es vorgeſchrieben iſt.

Fr. Wie macht man es aber bei den kleinen Gurken, die auch in Eſſig eingemacht, aber nicht geſotten werden dürfen?

A. Da hilft man ſich damit, daß man den Eſſig dazu Tags zuvor abſiedet, und über Nacht erkalten läßt, und daß man die Gurken recht abtrocknet, bevor man ſie einmacht.

Fr. Da auch das mit Zucker eingemachte Obſt ſo leicht anſchimmelt, wie kann man das verhüten?

A. Wenn man das Obſt in einem ſehr reinlichen Tiegel auf Kohlen oder in einer Bratröhre ohne Zucker und unzugedeckt ſo lange kocht, bis es dick genug iſt; dann läßt man es über Nacht unzugedeckt ſtehen und erkalten; den andern Tag erſt läutert man den Zucker, und wenn

er ein wenig erkaltet iſt, rührt man ihn an das Obſt und läßt es dann miteinander noch ein paar Mal aufkochen.

Fr. Iſt dieſe Art allgemein anwendbar?

A. O ja, für den gewöhnlichen Hausbedarf, das heißt zu Saucen, Torten, Kuchen ꝛc.; aber zu Verzierungen der Torten mit eingemachten Obſt muß man es anders machen, weil da gar viel darauf ankommt, daß das Obſt ganz bleibt und ſeine eigenthümliche Farbe behält; die Vorſchriften dazu findet man in jedem guten Kochbuche.

Fr. Wie kommt es, daß das Sauerkraut oft einen ſo üblen Geruch und Geſchmack hat?

A. Das kommt hauptſächlich daher, daß man es das erſte Mal nicht ſorgfältig genug abputzt, und nachher zu trocken oder nicht reinlich hält.

Fr. Was muß man daher thun, um es gut zu erhalten?

A. Man muß bei dem Einſtampfen darauf ſehen, daß es nicht zu viel und nicht zu wenig geſalzen werde. — Wie viel Salz man nehmen ſoll, kann darum nicht beſtimmt angegeben werden, weil theils das Salz nicht gleich ſcharf iſt, theils ein Faß größer oder kleiner iſt. Gewöhnlich nimmt man auf 4 — 6 Hände voll Kraut zwei kleine Hände voll Salz, und oben darauf wieder ein

wenig Kraut, ſtampft es dann ſorgfältig ſo lange ein, bis es feſt genug iſt und Waſſer giebt; damit fährt man ſo fort, bis zu Ende, legt dann oben darauf reinliche Blätter von Kraut, hernach die Bretter, und beſchwert es zuerſt ſtark mit groſſen reinlichen Steinen. So läßt man es 3 — 4 Wochen ſtehen, je nachdem der Keller kalt oder warm iſt, und es alſo langſamer oder ſchneller gährt. Hat es nun viel Schaum in der Höhe und ohngefähr drei Wochen geſtanden, ſo läßt man die Steine unverrückt darauf, und ſchöpft das obenſtehende Waſſer alles ſorgfältig ab, und wenn es ſo wenig wird, daß man nicht mehr ſchöpfen kann, ſo nimmt man ein reines Tuch, taucht es hinein, windet es aus, und macht ſo fort, bis gar kein Waſſer mehr zu ſehen iſt, alsdann erſt thut man die Steine, Bretter und Blätter weg, putzt mit einem reinen Tuche und friſchem Waſſer das Faß innen und neben herum ſauber ab; dann taucht man ein reines, weißleinenes Tuch in Waſſer ein und breitet es auf das Kraut, (das Tuch muß aber ſo groß ſeyn, daß es das Kraut ganz bedeckt). Die Bretter und Steine werden gleichfalls gereinigt, und alsdann wieder darauf gelegt, aber nicht mehr alle, etwa nur halb ſo viel, als zuerſt darauf lagen. So oft man nun Kraut davon gebraucht, beobachtet man

dieſelbe Reinigung mit dem Faſſe, mit den Brettern, Steinen und dem Tuche. Nach einigen Tagen ſieht man nach, ob es Waſſer hat; fehlt dieß gleich im Anfange, ſo muß es wieder ſtärker beſchwert werden, und hilft dies nicht, ſo muß man ein wenig Waſſer daran gießen; auch muß man ſehr darauf acht geben, daß die Bretter groß genug ſind, denn wenn dieſe nicht ganz dicht an das Faß ſtoßen, ſo fault es an der Stelle gar leicht; auch iſt es ein Unterſchied, ob der Keller im Winter kalt oder warm iſt; wo ein kalter Keller iſt, muß man es mehr ſalzen, als in einem warmen, weil da die Gährung ſchwächer iſt, und es ſonſt verderben würde.

Zwölfter Abſchnitt.

Ueber einige, nicht jedem verſtändliche Ausdrücke, die in den Kochbüchern öfters vorkommen.

Fr. Was heißt in der Küchenſprache abſchwitzen?

A. Wenn man zerſchnittenes Geflügel, Fleiſch, Gartengemüſe u. ſ. w. mit Butter leicht durch-

dämpft, um es dadurch zur weiteren Zubereitung herzurichten, zum Beiſpiel in Schüſſel-Paſteten, oder auch auf dieſe Art die Speiſe in der eignen Brühe auszukochen. Die Köche nennen dieſe Art auch durchpaſſiren, doch darunter verſteht man auch, wenn man Sulzen u. dergl. durch ein Tuch langſam laufen läßt.

Fr. Was heißt blanchiren?

A. In Stücke zerſchnittenes Kalbfleiſch, Lammfleiſch, junge Hühner, nachdem man ſie gewaſchen hat, in eine reinliche Schüſſel legen, mit kochendem Waſſer angießen, und ſo lange darinnen liegen laſſen, bis ſich alles Blut herausgezogen hat; dann es auf einen Seiher legen und es recht ablaufen laſſen. Hat man nicht Zeit ſo lange zu warten, ſo muß man es, ehe man es dämpft, mit einem reinlichen Tuche abtrocknen. Manche Köche oder Köchinnen legen das Fleiſch in einen Topf mit kochendem Waſſer, und laſſen es ſchnell, aber nur ein paar Mal, aufſieden, und nennen das auch blanchiren.

Fr. Werden die Fleiſchſpeiſen beſſer, wenn man das Fleiſch vorher blanchirt?

A. Beſſer nicht, aber viel ſchöner weiß; darum geſchieht es gewöhnlich nur für Herrſchafts-Tiſche.

Fr. Was heißt eine Braiſe?

A. Eine Braiſe nennt man ein Stück Fleiſch, das man in einem Geſchirr dämpft, wo man unter das Geſchirr und auf den Deckel deſſelben Kohlen legt.

Fr. Was iſt eine Farce?

A. Ein Gehäck, welches man zum Füllen des Geflügels, der Braten, der Paſteten u. ſ. w. anwenden kann.

Fr. Woraus macht man dieſelbe?

A. Zu den gewöhnlichen Arten Farcen nimmt man Butter, Eier, geriebenes oder eingeweichtes Brod, auch geröſtetes Semmelmehl, Peterſilie, Schnittlauch und allerlei gewürzhafte Sachen; öfters auch nimmt man gehacktes Fleiſch, Leber, Geflügel, Fiſche, Krebſe und dergleichen darunter.

Fr. Was nennt man ein Fricaſſee?

A. Wenn man in Stücken zerſchnittenes rohes Fleiſch, Geflügel, Fiſche ꝛc. in Butter dämpft, mit etwas Mehl beſtreut und in wenig Brühe auskocht, und vor dem Anrichten die Sauce durch einen Seiher an ein paar verrührte Eiergelb gießt, in die man zuvor fein gewiegtes Peterſilienkraut, Zitronenſaft und feingeſchnittene Zitronenſchaalen gethan hat, alsdann die ziemlich dicke Sauce noch einmal an das Fleiſch gießt, daſſelbe darinnen umwendet und es auf Kohlen nur

noch einen Augenblick anziehen läßt, ehe man es aufträgt.

Fr. Was heißt legiren oder eine Sauce ſämig machen?

A. Eine Sauce entweder durch Eigelb, oder durch Butter in Mehl geknetet, dicker machen.

Fr. Was iſt dabei zu bemerken?

A. Daß die Saucen, die mit Eigelb legirt oder dicker gemacht werden, vorher gekocht ſeyn müſſen, und nur ſiedend an das Eigelb unter beſtändigem Umrühren gegoſſen werden; die hingegen, welche mit Butter und Mehl legirt werden, müſſen damit ſtark aufkochen. Zum Legiren mit Eigelb rechnet man auf ein Quart Brühe 2 bis 3 Eierdottern, zum Legiren mit Mehl und Butter auf ein Quart Brühe zwei kleine Kaffeelöffel voll Mehl und ein Stückchen friſche Butter ſo groß, als ein kleines Hühnerei.

Fr. Was verſtehen die Köche unter mitonniren?

A. Daß man das Brod, das zu den Suppen beſtimmt iſt, es mag nun in Würfel geſchnitten, geröſtet oder nicht geröſtet ſeyn, oder in Schnitten geſchnitten und gebäht, oder gebackene Knöpflein und dergl., in die Suppenſchüſſel legt und kurz vor dem Anrichten nur mit ſo viel kochender Fleiſchbrühe angießt, daß es erweichen kann, es

alsdann zudeckt und an einen warmen Ort ſo lange ſtellt, bis es weich iſt, und dann erſt das Uebrige hinzugießt und aufträgt.

Fr. Was verſteht man unter Ragout?

A. Darunter verſtehen die Köche eine Miſchung von Kleinigkeiten, z. B. von Kalbsbrieſen, Leber und Mägen von Geflügel, Ochſengaumen, Kuheuter, Krebsſchwänzen, Morgeln, Trüffeln, Champignons, Peterſilie u. ſ. w. in Butter gedämpft, mit Mehl eingeſtäubt, und mit wenig Brühe ausgekocht. Dieſe Miſchung kann allein gegeſſen, oder in kleine Paſtetchen gefüllt, oder auch zu andern Speiſen gethan werden, um den Wohlgeſchmack zu erhöhen, je nachdem das Ragout aus dieſen oder jenen Sachen zuſammengeſetzt iſt.

Fr. Was heißt man noch ein Ragout?

A. Wenn man kalten Braten jeder Art in Scheiben oder große Würfel ſchneidet, und ſie in einer dazu vorgeſchriebenen kräftigen Sauce aufkochen läßt.

Fr. Was muß man ſich dabei merken?

A. Daß man die Sauce, wenn ſie fertig iſt, eine zeitlang zugedeckt kochen läßt, ehe man das Fleiſch hinein thut, ſobald man aber das Fleiſch hinein gethan hat, muß man es aufgedeckt kochen laſſen.

Fr. Warum das?

A. Damit das Fleiſch in dem Ragout nicht gewärmt ſchmeckt; überhaupt muß man alles, was man wärmt, nie zudecken, weil es ſo weit eher den Geſchmack des Friſchgekochten behält.

Fr. Was verſteht man unter dreſſiren?

A. Daß man Braten, Fiſchen und dergl. vor dem Kochen die Form giebt, in der ſie zu Tiſche kommen müſſen; z. B. daß man die Fiſche krümmt, indem man ein Hölzchen durch den Kopf und den Schwanz ſteckt, daß man dem Geflügel die Füße und den Kopf mit Hölzchen feſtſteckt u. ſ. w.

Fr. Was iſt beim Dreſſiren des Geflügels zu bemerken?

A. Daß man demjenigen, welchem man die Federn nicht abrupft, ſondern brüht, gleich ſo lange es noch warm iſt, die Füße ſchränken, oder mit Hölzchen aufſtecken muß; denn ſo bald es kalt iſt, wird es ſteif und kann dann kaum mehr in die gehörige Form gebracht werden.

Fr. Was heißt hachiren?

A. Fleiſch oder dergleichen durch Wiegen, Hakken oder Schaben klein machen, um es zu verſchiedenen Speiſen zu gebrauchen; daher heißt man klein gewiegten Braten in wenig Sauce zu einem dicken Brei gekocht, ein Hachee.

Fr. Was heißt grilliren?

A. Wenn man Stücke von Braten oder kal-

tem gebratenen Geflügel nimmt, in dieſe über die Quere leichte Schnitte macht, mit zerlaſſener Butter beſtreicht, mit ein wenig Semmelmehl beſtreut und auf dem Roſte bratet, bis es durch und durch heiß iſt.

Fr. Was verſteht man unter garniren?

A. Wenn man die Gemüſe mit Auflagen, den Salat mit Eiern, rothen Rüben, Weichſeln und dergl. zierlich belegt, auf die Braten Schnitten von Zitronen thut, oder ſie mit gewiegten Zitronenſchalen beſtreut, oder mit Peterſilienkraut verziert u. ſ. w., die Torten mit verſchiedenem Eis ziert, oder ſonſt noch mit allerlei Zierrathen ſchmückt.

Fr. Was nennt man ſerviren?

A. Darunter verſteht man verſchiedenes; erſtens daß man die Speiſen aus dem Gefäß, worinnen ſie gekocht wurden, ſorgfältig herausnimmt, und ſie ſo auf die Schüſſel legt, daß ſie reinlich und appetitlich ausſehen; zweitens heißt man das auch ſerviren, wenn man alles auf einem Tiſch ſchön zu ordnen verſteht, was auf denſelben gehört; drittens nennt man das auch ſerviren, wenn man die Gäſte durch anſtändiges Umherreichen der Speiſen, Wechſeln der Teller u. ſ. w. aufmerkſam bedient.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Digitized by Google